



Lieber Gast

Unsere cuisine fraîcheur basiert auf frischer und sorgfältiger Zubereitung, was je nach Situation Zeit beanspruchen kann. Wir freuen uns, wenn Sie sich die Zeit nehmen unser Küchen-Handwerk zu geniessen.

**Geduld in allen Dingen
führt sicher zum Gelingen.**

Deutsches Sprichwort.

Einstimmen.

Grüner Salat Chef dressing <i>Salade verte / dressing du Chef</i>		klein 9.50 gross 11.00
Bunt gemischter Saisonsalat Lötschentaler Mutschlikäse-Würfel <i>Salade de saison mêlée / cubes de fromage Mutschli du Lötschental</i>		14.00
Tartare vom schottischen Lachs, hausgeräuchert Avocado Limetten Vichyssoise Creme <i>Tartare de saumon d'Ecosse fumé maison / avocat / citron vert / crémeux Vichyssoise</i>		22.00
Siedfleisch Salat von Nachbars Galloway Rind Wonton Chips schwarze Trüffel Nüsslersalat mit Nuss Vinaigrette <i>Salade de pot-au-feu du Galloway du voisin / chips de Wonton / truffe noire / douceuse à la vinaigrette de noix</i>		18.00
Randen Walliser Bergkäse Melba Toast Chips Peterli Sauerrahm Mini Romana <i>Betterave / fromage d'alpage du Valais / toast Melba / crème aigre de persil / mini romaine</i>		16.50
Pastete vom Lötschentaler Hirsch Gin Tonic Gelée eingelegte Shiitake Pilze <i>Pâté en croûte de cerf du Lötschental / gelée de Gin Tonic / shiitake pickles</i>		21.00
Rindstartar Ried Toast Salat Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf Ried / toast / salade / moutarde à l'Espelette</i>		70gr 18.00 140gr 27.00
Wie in Paris: das Tartar kurzangebraten, mit Salat & Frites <i>Comme à Paris: le tartare juste snacké, avec salade & frites</i>		70gr 22.00 140gr 31.00

*Wir schätzen uns glücklich unser Team komplett zu haben.
Danke, wenn Sie sich die Mühe nehmen, mit unseren Europäern
hochdeutsch zu sprechen.*

Suppentopf.

Cuisine fraîcheur Tagessuppe <i>Soupe du jour cuisine fraîcheur</i>		9.50
Rüebli Suppe mit Ingwer Croutons <i>Soupe de carottes et gingembre / croutons</i>		12.00

Vorwärmen.

Walliser Cholera Tartelette (frisch gebacken in 20') Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Walliser Käse Salatgarnitur <i>Cholera tartelette valaisanne / (cuit en 20') poireaux, pommes de terre, poire, pomme & fromage du Valais / garniture de salade</i>		22.00
---	---	-------

Cremiger Carnaroli Risotto Marroni Pecorino Blattpetersilie <i>Risotto Carnaroli crémeux / marrons / pecorino / persil italien</i>		klein 19.00 gross 25.00
---	---	----------------------------

Hauptsachen.

Eglifilets Loë aus dem Bergwasser in Raron (premium swiss fish) Blumenkohl Duo schwarze Perlen Grenaille Kartoffeln Yuzu Emulsion <i>Filets de perches Loë de l'eau de montagne de Rarogne / chou-fleur, cru & cuit / perles noires / pommes de terre Grenaille / émulsion au Yuzu</i>	48.00
--	-------

Zander Filet mit Senfkruste Kürbis Mailänder Maisgnocchi Munder Safran Emulsion <i>Filet de sandre en croûte de moutarde / courge / gnocchi Milanaise / émulsion de safran de Mund</i>	43.00
--	-------

Kartoffel Gnocchi maison Wintergemüse Variation Parmesan Emulsion <i>Gnocchi de pomme de terre maison / variation de légumes d'hiver / émulsion de parmesan</i>		29.00
--	---	-------

Geflügelbrust aus dem Seeland Kerbelwurzeln Endivien Carnaroli Risotto Sauce mit Vin jaune aus dem französischen Jura <i>Suprême de volaille du pays des trois lacs / racines de cerfeuil / endives / risotto Carnaroli / sauce au vin jaune du Jura français</i>	39.00
---	-------

Lötschentaler Reh, geschmorrt & gratiniert Parmentier Kartoffel Preiselbeeren Knollensellerie Sauce Grand Veneur <i>Parmentier de chevreuil du Lötschental / aïrelles / céleri blanc / sauce grand Veneur</i>	42.00
---	-------

Duo vom Schweizer Kalb, Huft & Milken, gebraten im Sautoir Pastinaken Botzi Birne Rösti Frites geträufelter Jus <i>Duo de veau suisse, quasi & ris de veau / panais / poire à Botzi / rösti frites / jus truffé</i>	48.00
---	-------

Auf Allergien versuchen wir Rücksicht zu nehmen, wenn Sie uns spätestens bei der Bestellung darüber informieren. Gerichte gekennzeichnet mit einem  sind vegetarisch. Gerne geben wir Auskunft über vegane Möglichkeiten und/oder Allergene. Wechsel und/oder Abänderungen der Speisen werden verrechnet.

Nous pouvons faire attention aux allergies, si elles nous sont indiquées au plus tard à la commande. Nos plats suivis d'un  sont des mets végétariens. Nous renseignons sur plats végans ou des allergènes sur demande. Des changements et/ou modifications de plats sont facturés.



Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten, damit die Seele Lust hat
darin zu wohnen.
Winston Churchill.

Süßer Abschluss.

Crème brûlée Lebkuchen Gewürz Bananen Glace <i>Crème brûlée au pain d'épices / glace à la banane</i>	15.00
Schokoladenküchlein, zartflüssig & frisch gebacken Swiss Premium Felchlin 62% Mango Sorbet Sauerrahm <i>Moelleux chocolat au Swiss Premium Felchlin chocolat 62% / sorbet mangue / crème aigre</i>	16.00
Marroni Inspiration Vanille Cremeux Marroni Biskuit Mandarinen Sorbet <i>Inspiration de marrons / crémeux à la vanille / biscuit marrons / sorbet mandarines</i>	15.00
Variation von hausgemachter Glace & Sorbets <i>Variation de glaces et sorbets maison</i>	14.00
Espuma vom Quitten Eau-de-vie Quitten Sorbet Crispy mit Kakao Splitter <i>Espuma d'eau de vie de coing / sorbet de coing / chips aux grués de cacao</i>	13.00
Café gourmand ein Blaser Café/Espresso mit Chefs süssem Duo <i>Café gourmand / un Blaser café /espresso avec un duo de douceurs du moment</i>	11.00
Nur noch ein kleiner «Gluscht»? Entdecken Sie unsere feinen Giolito Glacen & Sorbets. <i>Plus q'une petite envie? Découvrez nos glaces & sorbets Giolito.</i>	

Weinsüss.

Malvoisie Grain Noble, Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre <i>...oder lassen Sie den Digestif Wagen vorfahren...</i>	5cl	8.50
--	-----	------

Mehr als Käse.

Käse von hier & da hausgemachtes Früchte-Roggenbrot <i>Fromage d'ici et d'ailleurs / pain de seigle aux fruits maison</i>	klein	14.00
	gross	18.00

foodlövers



Soziale Medien.

Folgen Sie uns schon auf Instagram [nest_bietschhorn](#) und/oder Facebook Genusshotel Nest- und Bietschhorn? Hier erhalten Sie Eindrücke aus unserem Betrieb und dem Lötschental und erfahren so immer die brandheissen Neuigkeiten.

Instafood. Wir freuen uns auch, wenn Sie **unsere Speisen oder Restaurant-Momente fotografieren und teilen.** Hashtag #foodlövers und taggen Sie @nest_bietschhorn
Denn sharing is caring 😊

Gutschein Shop print@home

Schenken Sie Genuss und machen Sie jemandem eine alpine Freude. Sei es mit einem **Wertgutschein** oder mit einem **Package**. Darf es etwas ganz Exklusives sein? Wie wäre es mit unserem **Chefs Table** in der Küche? Natürlich ist er auch ohne Gutschein für 2 Personen buchbar. Gutschein Shop auf unserer Webseite.

