



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   Chefdressing<br><i>Salade verte / dressing du Chef</i>   |     | klein<br>gross | 9.50<br>11.00  |
| Bunt gemischter Saisonsalat   Lötschentaler Mutschlikäse-Würfel<br><i>Salade de saison mêlée / cubes de fromage Mutschli du Lötschental</i>   |   |                | 14.00          |
| Tartare vom schottischen Lachs, hausgeräuchert   Avocado   Limetten  <br>Vichyssoise Creme<br><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  <br>Nüsslersalat mit Nuss Vinaigrette<br><i>Salade de pot-au-feu du Galloway du voisin / chips de Wonton / truffe noire /<br/>doucette à la vinaigrette de noix</i> |  |                | 18.00          |
| Randen   Walliser Bergkäse  <br>Melba Toast Chips   Peterli Sauerrahm   Mini Romana<br><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<br><i>Pâté en croûte de cerf du Lötschental / gelée de Gin Tonic / shiitake pickles</i>  |  |                | 21.00          |
| Rindstartar Ried   Toast   Salat   Espelette-Senf<br><i>Tartare de bœuf Ried / toast / salade / moutarde à l'Espelette</i>  |  | 70gr<br>140gr  | 18.00<br>27.00 |
| Wie in Paris: das Tartar kurzangebraten, mit Salat & Frites<br><i>Comme à Paris: le tartare juste snacké, avec salade &amp; frites</i>  |  | 70gr<br>140gr  | 22.00<br>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<br><i>Soupe du jour cuisine fraîcheur</i>                 |    |  | 9.50  |
| Rüebli Suppe mit Ingwer   Croutons<br><i>Soupe de carottes et gingembre / croutons</i> |  |  | 12.00 |


---


Alle Preise sind in CHF inkl MwSt 7.7%. Tous Prix sont en CHF et incl TVA 7.7%


# Vorwärmen.

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
| Walliser Cholera Tartelette   (frisch gebacken in 20')<br>Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Walliser Käse   Salatgarnitur<br><i>Cholera tartelette valaisanne   (cuit en 20')</i><br><i>poireaux, pommes de terre, poire, pomme &amp; fromage du Valais   garniture de salade</i> |  | 22.00                      |
| Cremiger Carnaroli Risotto   Marroni   Pecorino   Blattpetersilie<br><i>Risotto Carnaroli crémeux   marrons   pecorino   persil italien</i>   |  | klein 19.00<br>gross 25.00 |

# Hauptsachen.

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Eglifilets Loë aus dem Bergwasser in Raron (premium swiss fish)  <br>Blumenkohl Duo   schwarze Perlen   Grenaille Kartoffeln   Yuzu Emulsion<br><i>Filets de perches Loë de l'eau de montagne de Rarogne   chou-fleur, cru &amp; cuit   perles noires  <br/>pommes de terre Grenaille   émulsion au Yuzu</i> |   | 48.00 |
| Zander Filet mit Senfkruste   Kürbis  <br>Mailänder Maisgnocchi   Munder Safran Emulsion<br><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<br><i>Gncchi de pomme de terre maison   variation de légumes d'hiver   émulsion de parmesan</i>  |  | 29.00 |
| Geflügelbrust aus dem Seeland   Kerbelwurzeln   Endivien  <br>Carnaroli Risotto   Sauce mit Vin jaune aus dem französischen Jura<br><i>Suprême de volaille du pays des trois lacs   racines de cerfeuil   endives   risotto Carnaroli  <br/>sauce au vin jaune du Jura français</i>                          |   | 39.00 |
| Lötschentaler Reh, geschmorrt & gratiniert   Parmentier Kartoffel  <br>Preiselbeeren   Knollensellerie   Sauce Grand Veneur<br><i>Parmentier de chevreuil du Lötschental   airelles   céleri blanc   sauce grand Veneur</i>  |   | 42.00 |
| Duo vom Schweizer Kalb, Huft & Milken, gebraten im Sautoir   Pastinaken  <br>Botzi Birne   Rösti Frites   getrüffelter Jus<br><i>Duo de veau suisse, quasi &amp; 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.*

Herkunft der von uns verwendeten Fisch- & Fleischsorten: Fisch : Schweiz, Europa | Rind : Schweiz | Kalb : Schweiz |  
Speck, Wurstwaren, Schinken: Wallis, Schweiz | Wild: Lötschental



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<br><i>Crème brûlée au pain d'épices / glace à la banane</i>  | 15.00 |
| Schokoladenküchlein, zartflüssig & frisch gebacken  <br>Swiss Premium Felchlin 62%   Mango Sorbet   Sauerrahm<br><i>Moelleux chocolat au Swiss Premium Felchlin chocolat 62% / sorbet mangue / crème aigre</i> | 16.00 |
| Marroni Inspiration   Vanille Cremeux   Marroni Biskuit   Mandarinen Sorbet<br><i>Inspiration de marrons / crèmeux à la vanille / biscuit marrons / sorbet mandarines</i>                                      | 15.00 |
| Variation von hausgemachter Glace & Sorbets<br><i>Variation de glaces et sorbets maison</i>  | 14.00 |
| Espuma vom Quitten Eau-de-vie  Quitten Sorbet   Crispy mit Kakao Splitter<br><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<br><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.<br><i>Plus q'une petite envie? Découvrez nos glaces &amp; sorbets Giolito.</i>   |       |

## Weinsüss.

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

## Mehr als Käse.

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Käse von hier & da   hausgemachtes Früchte-Roggenbrot                 | klein | 14.00 |
| <i>Fromage d'ici et d'ailleurs   pain de seigle aux fruits maison</i> | 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. Gutscheine Shop auf unserer Webseite.

