

Take away Spezialitäten.

Unser Angebot.

Hausgemachte **Entenleber Terrine** 'au naturel' CHF15 / pro 100gr
Terrine de foie gras au naturel maison

Entenleber Terrine 'au naturel'
hausgemachter Brioche | Klementinen Chutney CHF 16 / Vorspeise
Terrine de foie gras au naturel / brioche maison / chutney de clémentine

Schottischer Lachs, von uns
mit Lötschentaler Lärchenspänen geräuchert CHF 9 / pro 100gr
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins avec du mélèze lötschentalois

Tranchierter, hausgeräucherter Lachs | Blinis |
Meerrettich Sauerrahm CHF 14 / Vorspeise
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins tranché / blinis / crème aigre au raifort

Muskatkürbis Rahmsuppe CHF 12 / 5dl
Crème de courge muscade

Rindstartar Ried, feingeschnitten und raffiniert | Toast CHF 17 / 140gr
Tartar de boeuf «Ried», finement coupé et raffiné / toast

Cholera* Tartelette | gedecktes Törtchen mit Lauch,
Kartoffeln, Käse, Birnen & Äpfel gefüllt | vegetarisch CHF 12 / Stück

*Spezialität aus dem Goms, ideal zu einem reichhaltigen Salat, 10cm Durchmesser | vorgebacken
Tartelette de Cholera / petit gâteau couvert avec poireau, pommes de terre, fromage, poire & pomme / végétarien*
spécialité de la vallée de Conge | idéale avec une salade riche, 10cm diamètre | précuit

Gemüsepfanne | grüner Curry | Kokosnussmilch | Basmati Reis CHF 20 / Hauptgang
vegetarisch | zum Regenerieren
Poelé de légumes / curry vert / lait de coco / riz Basmati / végétarien / à régénérer



Valentins Specials kommen bald...

Die Lötschentaler
Einfach mehr Ferien.



Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Ried 24 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch



Nest- und Bietschhorn

Das Genuss Hotel.



Schweizer Rindsragout mit Waadtländer Saucisson | CHF 26 / Hauptgang
Macaire Kartoffelpuffer | zarte Rüebli | zum Regenerieren
Ragout de boeuf suisse et saucisson vaudois | pomme Macaire | carottes tendres | à régénérer

Winter-Kabeljau, Wildfang aus dem Atlantik | Bio Verjus CH 29 / Hauptgang
Emulsion | Risotto mit konfierten Zitronen | Schwarzwurzeln | zum Regenerieren
Dos de cabillaud sauvage d'Atlantique | émulsion de verjus Bio | risotto au citron confit | salsifis | à régénérer

Vanille Bourbon Millefeuille | unsere hausgemachte Cremeschnitte CHF 6 / Portion
Millefeuille à la vanille Bourbon | maison

Laurent's Yuzo **Zitronen French Tartelette** CHF 7 / Portion
Tartelette au citron Yuzu

Bestellen, abholen, geniessen

Bestellen bis zum Vortag 18h per Telefon oder Email, abholen zwischen 16-18h.
Für Gäste der Lauchernalp, können wir es zur Talstation Wiler zur Übergabe bringen.

Selbstverständlich haben wir auch den passenden Wein für Sie im Keller.

Preise in CHF inkl. 2,5 % MWSt. Bezahlung erfolgt bar oder per Karte.
Angebot ist entsprechend verpackt. «Es hed so langs hed».

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Das Riedner Genusshotel Team

Commander, aller chercher, savourer.

Nous recevons volontiers votre commande jusqu'à la veille 18h par téléphone ou email. Prêts à y venir chercher 16-18h. Pour les clients sur la Lauchernalp, la livraison à la station de Wiler est possible.

Bien sûr, nous avons aussi le vin qu'il s'accorde dans notre cave.

*Prix en CHF, TVA de 2,5 % incluse. Paiement en espèces ou par carte.
L'offre est emballée en conséquence.*

*Nous nous réjouissons de votre commande.
L'équipe du Riedner Genusshotel*

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Ried 24 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch

Die Lötschentaler
Einfach mehr Ferien.



Fraîcheur Menu - *Take-away*

Für den sicheren Gourmet Genuss zu Hause, ab 2 Personen.
à savourer en sécurité à la maison, à partir de 2 personnes.

Amuse-boche du Chef



Riedner Cesar Salat | Mini Romana Salat | Wachtelei | hausgeräucherte Meerforelle |
Walliser Hobelkäse | Grapefruit
*Notre **salade cesar** / mini romaine / oeuf de caille / truite de mer fumé /
rebibbes du Valais / a*



Winter-Kabeljau, Wildfang aus dem Atlantik |
Bio Verjus Emulsion | Gemüse Grenobloise
*Dos de **cabillaud** sauvage d'Atlantique / émulsion de verjus Bio / grenobloise de légumes*



Doppeltes Kalbssteak | Szechuan Pfeffer Jus |
Schmelzkartoffel | Winterwurzel Gemüse
*Steak de **veau double** / Jus au poivre Szechuan / pomme fondante / légumes racine d'hiver*



Walliser Käseplättli mit affinierem Trio | Brosis Früchtebrot
*Trio de fromages **valaisanne** affiné / pain aux fruits de Brosi*



Laurent's Yuzo **Zitronen French Tartelette**
Tartelette au citron Yuzu

Menu komplett CHF 75 pro Person
Menu ohne Käsegang CHF 68 pro Person

einfache Handhabung mit Anleitung zur Regeneration, Menu ist entsprechend verpackt.
Manipulation facile avec des instructions pour la régénération, Le menu est emballé en conséquence.

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Ried 24 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch