

Spezialitäten aus nah und fern

serviert von 12.00 bis 22.00 Uhr

CHF

Walliser Teller 2

25.--

Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Hobelspeck und Käse

Walliser Trockenfleisch 2 / 3

28.--

“Caprese“ Tomate-Mozzarella 2

16.--

Rispen-Tomaten & Büffelmozzarella an Olivenöl, mit Basilikum garniert

Marktfrische Salate

9.--

Balsamico-, French oder Italian*-Dressing * **1 / 2 / 3**

“Caesar Salad“

20.--

Iceberg Salat mit Pouletbrüstchen, knusprigem Speck und Croûtons an French-Sbrinz Dressing

Vegetarische Variante:

Iceberg Salat, gebratene Zucchinischeiben, Champignons und Croutons an French-Sbrinz Dressing **1 / 2**

18.--

“Bruschetta“ 1 / 2 / 3

9.--

Knuspriges Brot mit Tomaten, Knoblauch & Olivenöl

Klassisches Club Sandwich mit Pommes Allumettes

25.--

“Vitello Crudo al Parmigiano“ mit Pommes Allumettes & Baguette Toast

28.--

Kalbs-Tatar nach Piemontesischer Art

1 vegetarisch / 2 Glutenfrei auf Verlangen / 3 Lactosefrei

Spezialitäten aus nah und fern

serviert von 12.00 bis 22.00 Uhr

CHF

Tomaten-Suppe 1 / 2 / 3

9.--

Gulaschsuppe “Bergische Art”

13.--

Beau Site Sandwich “Superior“ mit Pommes Allumettes
 Rosa gebratene Entrecôte Tranchen, Rucola, Parmesan und
 Entenstopfleber zwischen knusprigem Hausbrot & Barbecue Sauce

32.--

Berner Rösti

Rösti mit Speck & Spiegelei

Vegetarische Variante: Rösti mit Tomaten & Spiegelei 1 / 2 / 3

21.--

Gnocchi piemontese mit Avocado-Tomaten Pesto 1

Knackiger Saisonsalat

22.--

Hausgemachte Spargel-Ravioli an feiner Spargelsauce 1

25.--

Spaghetti de la mer 1 / 2 / 3

mit Wakame-Algen, getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

22.--

Bolognese

20.--

Napoli 1 / 2 / 3

18.--

Baguette Sandwich 2

- mit Käse / gekochtem Bauernschinken / Salami / Rohschinken / gemischt

- mit Walliser Trockenfleisch

10.--

12.--

1 vegetarisch / 2 Glutenfrei auf Verlangen / 3 Lactosefrei

Zum Start

serviert von 19.00 bis 21.00 Uhr

	<u>CHF</u>
Melone mit Rohschinken 2 / 3	18.--
Melone nature 1 / 2 / 3	10.--
Marktfrische Salate 1	9.--
Balsamico-, French- oder Italian-Dressing	
Marktfrische Salate vom Buffet	13.--
Riesengarnelen sautiert "Provençale" mit Tagliatelle	22.--
Lammfiletstreifen rosa gebraten auf Salat – Bouquet	24.--
<u>BEAU SITE Suppen</u>	
Tagessuppen «Beau-Site»	9.--
Kraftbrühe mit Sherry, Backerbsen oder Ei	9.--
Tomaten-Suppe 1 / 2 / 3	9.--

1 vegetarisch / 2 Glutenfrei auf Verlangen / 3 Lactosefrei

Hauptgerichte

serviert von 19.00 bis 21.00 Uhr

	<u>CHF</u>
Entrecôte grilliert 180gr 2	42.--
Rindsfilet Tournedos grilliert 180 gr 2	48.--
Kalbsschnitzel paniert nach Wiener Art 180gr	41.--
Neuseeländisches Lammrückenfilet rosa gebraten 180gr 2	42.--
Saiblingsfilet in Butter gebraten 2	38.--

Alle Gerichte servieren wir mit frischem Tagesgemüse und Beilagen nach Wahl:

- Provençale-Sauce, Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter oder Barbecue Sauce
- Pommes frites, Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis **1 / 2 / 3**
- Tagesbeilage **1 / 2 / 3**

1 vegetarisch / 2 Glutenfrei auf Verlangen / 3 Lactosefrei

Freitag

Grill-Spezialitäten vom Buffet

Grandiose Auswahl von Fleisch, Krustentieren und Fisch vom Holzfeuer.
Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis!
"à discrétion" inkl. Salatbuffet

Grillbuffet mit Dessert CHF 68.-- / Grillbuffet ohne Dessert CHF 60.--

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag & Samstag

Beau Site 4-Gang Dîner

Verschiedene Alternativen, inkl. vegetarischer Auswahl bei allen Gängen
Komplett CHF 58.--

Sonntag

Schweizer Abend mit Walliser Käsespezialitäten

Warme und kalte Schweizer Spezialitäten vom Buffet
inklusive Salatbuffet

Tagessuppe

Hauptgerichte:

**Schweizer Spezialitäten laut Menu
oder**

**Käse-Fondue, Raclette oder
Grosse Käseplatte mit Gschwelli**

Tagessdessert

CHF 58.--

Mittwoch

7-Gang Gala-Dîner mit Dessertbuffet

Verschiedene Alternativen, inkl. vegetarischer Auswahl bei allen Gängen
CHF 80.--

Donnerstag

Salat vom Buffet

„Der Klassiker“

**Fondue-Chinoise mit Fleisch oder Fisch
"à discrétion"**

Tagessdessert oder Schokoladen-Fondue

CHF 58.--