

RESTAURANT

CHEZ IDA.

GRAND HÔTEL
BELLA-TOLA & ST-LUC

INSPIRÉ DE GRAND-MAMAN IDA, ON Y DÉGUSTE DES PLATS À PARTAGER DANS UNE AMBIANCE FEUTRÉE DE VÉRANDA HISTORIQUE.

UN AIR NOVATEUR SOUFFLE SUR NOTRE CUISINE, Désormais tournée vers les plats à partager. On y célèbre la convivialité, le partage et la variété des saveurs.

LA NATURE ENVIRONNANTE EST UNE SOURCE INÉPUISABLE D'INSPIRATION. ON Y CUEILLE LE GÉNEVRIER, L'IMPÉRATOIRE ET BIEN D'AUTRES ESSENCES ALPINES QUI TROUVENT PLACE DANS NOS ASSIETTES.

PRODUITS DE SAISON ET DE LA RÉGION SONT HABILLEMENT MISE EN SCÈNE PAR NOTRE CHEF CÉLINE GUIHÉNEUF ET SON ÉQUIPE.

AU CHAPITRE DES TRADITIONS, NOS PLATS SIGNATURE SAINS ET SAVOUREUX SONT PLÉBISCITÉS PAR NOS HÔTES DEPUIS PLUSIEURS SAISONS.

SHARING IS CARING.



RESTAURANT

CHEZ IDA.

BELLA-TOLA

PETITS PLATS

SOUFFLÉ AU FROMAGE, 16

Vacherin Fribourgeois et Gruyère

Käsesoufflé

SALADE D'HIVER, 17

Pickles de courges et betteraves, épinards, Bleu du Valais et noisettes

Wintersalat, Kürbis- und rote Bete-Gurken, Spinat, Blauschimmelkäse und Haselnüsse

FOIE GRAS, 26

Pommes Gala, brioche au sarrasin et noix de pécan

Stopfleber, Gala-Äpfel, Buchweizen-Brioche und Pekannüsse

GRAVLAX DE TRUITE, 18

Mariné à l'aneth, baies roses, genièvre. Pain de campagne grillé, beurre aux algues

Forellengravlox, mariniert mit Dill, rosa Beeren und Wacholder. Geröstetes Landbrot, Algenbutter.

RESTAURANT

CHEZ IDA.

BELLA-TOLA

PLATS

FILETS DE PERCHE, 38

Filets de perche de Rarogne, sauce tartare

Walliser Eglifilet aus Raron mit Tartarsauce



Dans cette eau tempérée idéale à son développement, la Perche Loë du Haut Valais évolue pendant huit mois jusqu'à atteindre sa pleine maturité. De l'œuf au filet, elle est élevée sans antibiotiques ni stimulateurs de croissance et reçoit une alimentation 100% naturelle.

LINGUINES AUX MORILLES, 36

Morchel-Linguine

CHEESE BURGER DE CHEZ NOUS, 28

Pain sésame et graine de lin, concassé de tomate, moutarde, bacon, fromage à raclette d'Anniviers

Sesam- und Leinsamenbrot, Tomatenstückchen, Senf, Speck, Anniviers Raclette-Käse

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ, 32

Purée de panais, sauce beurre noisette à l'ail noir

Gebratenes Lachsfilet, Pastinakenpüree, Haselnussbuttersauce mit schwarzem Knoblauch

FILET DE BOEUF, 38

Sauce bordelaise, légumes de saison

Rinderfilet, Sauce bordelaise, Saisongemüse

RESTAURANT

CHEZ IDA.

BELLA-TOLA

ACCOMPAGNEMENTS

8 CHF / accompagnement

POLENTA CREMEUSE

Cremiger Polenta

EPINARDS SUPER GREEN

Supergrün Spinat

POMMES MACAIRE

Galette de pommes de terre au fromage

Macaires Kartoffeln

POELÉE DE LEGUMES

Gemüsepfanne

FRITES MAISON

Hausgemachte Pommes frites

DESSERTS

NOISETTE CHOCOLATÉE, 16

Ganache noisette, praliné maison, glace beurre noisette

Haselnuss-Ganache, hausgemachte Praline, Haselnussbutter-Eiscreme

OMELETTE NORVEGIENNE REVISITÉE, 14

Glace vanille, biscuit amande, orange confite

Überraschungs-Omelett, Mandelbiskuit, eingemachte Orangen

PALETTE DE SORBETS MAISON, 16

Hausgemachte Sorbet-Palette

ASSIETTE DE FROMAGE, 16

Käseteller

LA TARTE TATIN DU BELLA TOLA, 9

...supplément glace vanille maison (3.-)

RESTAURANT

CHEZ IDA.

BELLA-TOLA

MENU IDA

A partager dès 2 personnes 79 CHF / pers.

GRAVLAX DE TRUITE

Pain de campagne grillé, beurre aux algues

SALADE D'HIVER

Pickles de courges et betteraves, épinards, Bleu du Valais et noisettes

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Vacherin Fribourgeois et Gruyère

FILETS DE PERCHE MEUNIERE (+ 2 accompagnements à choix)

Filets de perche de Rarogne, sauce tartare

FILET DE BOEUF (+ 2 accompagnements à choix)

Sauce bordelaise, légumes de saison

NOISETTE CHOCOLATÉE

Ganache Noisette, praliné maison, glace beurre noisette

RESTAURANT

CHEZ IDA.

BELLA-TOLA

PATRIMOINE GOURMAND

Fidèle à nos valeurs du terroir, nous favorisons les fournisseurs de proximité. Leurs produits respirent l'authenticité de notre région, le savoir-faire artisanal d'hommes et de femmes passionnés que nous sommes fiers de représenter.

FROMAGE A RACLETTE, TOMME DE L'A FROMAGERIE D'ANNIVIERS
SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE
BOUCHERIE LEDERMANN - BIÈRE
FILETS DE PERCHE - RAROGNE
BOULANGERIE ALCIDE EPINEY - VISSOIE/SIERRE
FRUITS ET LEGUMES DE SAISON DU VERGER DU SOLEIL - GRANGES
JUS DE FRUITS GEORGES MORET & FILS - MARTIGNY
SELECTION DE BIERES LA SIERRVOISE - SIERRE
BRASSERIE DE L'ABBAYE DE SAINT-MAURICE
SELECTION D'ENCAVEURS DU VALAIS ET AUTRES CANTONS DE SUISSE

Au-delà de notre offre de restauration, nous pouvons également compter sur les artisans de la région lors de nos travaux de rénovation et nous tenons à les remercier sincèrement.

Provenance des produits :
Viande de boeuf - Suisse
Filets de perche - Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 7,7 % inclus