



RESTAURANT-VERANDA

Chez Ida

Eté 2019

SAVEURS D'ÉTÉ

Coulven Tourmel

Bella Tola

★★★★

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

SWISS HISTORIC HOTELS

DEPUIS 1859



Carlina.

{ 1-5. Blüthe
6.7. Saame }

L. berwick.

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

WARME UND KALTE VORSPEISEN

WARM AND COLD STARTERS

L'artichaut en deux façons
(artichaut gratiné à la sauce hollandaise au citron vert et
mousseline d'artichaut)

Artischocke auf zwei Arten
(an Hollandaise Sauce mit Limette gratiniert
und Artischockenmousseline)

Artichoke in two ways
(gratinated with hollandaise sauce with lime
and artichoke mousseline)

16 / 28

Rouget grillé, sauge frite, allumette de jambon poêlée
et pesto de coriandre

*Rotbarbenfilet vom Grill mit frittiertem Salbei, gebratenen
Rohschinkenstäbchen und Korianderpesto*

*Grilled fillet of red mullet with roast raw ham sticks
and coriander pesto*

18 / 32

Tartare de veau saveurs d'Asie
(wasabi, huile de sésame, gingembre confit
et sauce soja)

Kalbfleisch-Tartar mit asiatischen Aromen
(Wasabi, Sesamöl, kandierter Ingwer
und Sojasauce)

Veal tartar with Asian flavours
wasabi, sesame oil, candied ginger
and soy sauce

20 / 34

Linguine aux morilles
Délice incontournable de nos hôtes

Linguini mit Morcheln
*Ein Leckerbissen, an dem für unsere Gäste
kein Weg vorbeiführt*

Morel linguine
A popular choice

22 / 36

Arnica off.
Arnica montana vera

I Wurzel u. Kraut
II Blütenstängel
1-11 Blumentheile

Hohlwerleih
Wall Kraut

LA FRAÎCHEUR DES SALADES

FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

Sur un pain foccacia toasté, caviar moelleux d'aubergines,
olives, tomates confites et mesclun de salade

*Auf geröstetem Foccacia Brot, Auberginenkaviar mit Oliven,
eingemachten Tomaten und Salat*

*On toasted foccacia bread, soft eggplant caviar, olives,
potted tomatoes and salad*

14 / 24

Superposition de tomates et mozzarella
sur terreau végétal et pesto

*Knackige Tomaten und Mozzarella
auf «Pflanzenboden» mit Pesto*

*Crisp tower of tomato and mozzarella
on «vegetable soil» with pesto*

12 / 21

Fines tranches de bœuf en carpaccio aux condiments
et tuile de parmesan croustillante

*Dünne Rindfleischscheiben in Carpaccio mit Gewürzen und
knusprigem Parmesanbiskuit*

*Thin slices of beef in carpaccio with condiments and crispy
parmesan cheese tile*

18 / 31

La traditionnelle salade César

Le déjeuner fraîcheur du mercredi pour Anne-Françoise.
Le mariage subtil de succulents filets de volaille épicés aux
saveurs d'Orient, copeaux de parmesan, croûtons maison et
anchois en font un délice à ne manquer sous aucun prétexte

*Traditioneller Caesar Salad. Frisches Mittagessen vom Mittwoch
für Anne-Françoise. Eine delikate Harmonie
wohlschmeckender Geflügel filets mit orientalischen Gewürzen,
Parmesanspänen, hausgemachten Croutons und Anchovis*

*Traditional Caesar salad. Anne-Françoise's Wednesday light
lunch. The subtle blend of succulent spicy chicken fillets with
Oriental flavours, parmesan shavings, homemade croutons and
anchovies make this delicious dish one not to be missed*

18 / 31

Chèvre cœur coulant aux bourgeons de sapin sur salade
croquante et fleurs sauvages

*Cremiger Ziegenkäse mit Tannenknospen
auf knackigem Salat mit Wildblumen*

*Flowering goat cheese with fir buds
on crisp salad with wild flowers*

31

Calendula.

{ 1-13. Blüte.
14. Frucht.
15-18. Saame. }

Ringelblume.

LE PLAT VÉGÉTARIEN
DAS VEGETARISCHE GERICHT
THE VEGETARIAN MAIN COURSE



Risotto de sarrasin aux légumes verts croquants
(Brocolis, pois gourmands et petits pois)

*Buchweizenrisotto mit knackigen grünen Gemüsen
(Brokkoli, Zuckerschoten und Erbsen)*

*Buckwheat risotto with crisp green vegetables
(broccoli, snow peas and peas)*

28

LES PLATS

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

« Notre émotion Fraîcheur absolue »

Filets de perche « Loë » du valais snackés sauce vierge (tomates, huile d'olive, fleur de sel, basilic, échalotes, piment d'Espelette, cerfeuil et ciboulette) ou mayonnaise maison au curry

*Grilled Valais « Loë » perch fillet with sauce vierge
(tomatoes, olive oil, flower of salt, basil, shallots,
Espelette pepper, chervil and chives)
or homemade mayonnaise with curry*

*Walliser «Loë» Eglifilet an Sauce Vierge (Tomaten, Olivenöl,
Salzblume, Basilikum, Schaloten, Espelette Pfeffer, Kerbel und
Schnittlauch) oder hausgemachter Mayonnaise mit Curry*

46

Filet de bœuf grillé, échalotes confites
sauce marchand de vin

*Gegrilltes Rinderfilet mit eingemachten Schaloten
Rotweinsauce*

*Grilled beef fillet with potted shallots
Wine sauce*

49

Sauce aux morilles - Morchelsauce - Morel sauce

12

Carré d'agneau rôti sur peau farci d'épinards sauvages et
graines de tournesol - jus corsé à l'ail

*Lammkarree auf der Haut gebacken, gefüllt mit wildem Spinat
und Sonnenblumenkernen
Kräftige Jus mit Knoblauch*

*Roast rack of lamb stuffed with wild spinach and sunflower
seeds - strong garlic sauce*

46

CLAUDE'S BURGER

Burger de bœuf au fromage de chèvre
Compotée d'oignons et lard croustillant

Rindfleischburger mit Ziegenkäse, Zwiebelkompott und knusprigem Speck

Beef burger with goat cheese, onion compote and crispy bacon

36

Burger végétarien
(galette de légumes et sauce yaourt aux fines herbes)

*Vegetarischer Burger
(Gemüsekekuchen mit Joghurtsauce und Kräutern)*

*Vegetarian burger
(vegetable cake with yoghurt sauce and herbs)*

28

VIVE LES ENFANTS

FÜR DIE KLEINEN
KIDS CORNER

Cannelloni de bœuf aux tomates et basilic
Cheese burger
Nuggets maison de poulet pané et leur coleslow
Linguine carbonara ou tomate et parmesan râpé si souhaité
Poisson du jour
suivi d'une boule de glace ou salade de fruits

*Rindscannelloni mit Tomaten und Basilikum
Cheese Burger
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Coleslow
Linguini Carbonara oder mit Tomatensauce
Tagesfisch
Inklusive Kugeleis oder Fruchtsalat*

*Beef cannelloni with tomato and basil
Home made chicken nuggets with coleslow
Cheeseburger
Linguine carbonara or tomato
Fish of the day
Including ice cream or fruit salad*

22

Ribes.

1-4 Blüthe
5-10 Frucht
11 Saame

Johannis Beer.

LES DESSERTS

NACHSPEISEN SWEET

Texture myrtille, feuilleté caramélisé
Sorbet au vin valaisan

*Heidelbeerstruktur mit karamellisiertem Blätterteiggebäck
Walliser Weinsorbet*

*Blueberry texture with caramelized puff pastry
Sorbet with wine from the Valais*

10



Sphère à l'abricot, tuile de sucre
(crème et mousse amande, sablé sans gluten et cœur abricot)

*Aprikosenkugel mit Zuckerbiskuit
(Mandelcreme und Mousse, glutenfreie Butterkekse
und Aprikosenherz)*

*Apricot sphere with sugar tile
(almond creme and mousse, gluten free biscuit,
and apricot heart)*

10

Moelleux tiède chocolat, crémeux caramel,
ganache montée chocolat et sorbet chocolat

*Lauwarmer Schokoladenfondant, cremiges Karamell,
Schokoladenganache und Schokoladensorbet*

*Tender lukewarm chocolate fondant, creamy caramel,
chocolate ganache and chocolate sorbet*

10

Parfait glacé praliné-noisettes et son insert caramel
sur biscuit succès noisette

*Eisparfait mit Praliné, Haselnüssen
und Karamell-Herz auf Haselnuss-Keks*

*Ice parfait with praline, hazelnuts
and caramel heart on hazelnut biscuit*

10

Mentha Piperis Sapore

*1-5 Blüthe
0- Saame*

Steffen & Münk.

MENU IDA

79

SANS PREMIER

68

L'artichaut en deux façons
(artichaut gratiné à la sauce hollandaise au citron vert et
mousseline d'artichaut)

*Artischocke auf zwei Arten
(an Hollandaise Sauce mit Limette gratiniert
und Artischockenmousseline)*

*Artichoke in two ways
(gratinated with hollandaise sauce with lime
and artichoke mousseline)*

*

Risotto de sarrasin aux légumes verts croquants
(Brocolis, pois gourmands et petits pois)

*Buchweizenrisotto mit knackigen grünen Gemüsen
(Brokkoli, Zuckerschoten und Erbsen)*

*Buckwheat risotto with crisp green vegetables
(broccoli, snow peas and peas)*

*

Carré d'agneau rôti sur peau farci d'épinards sauvages et
graines de tournesol - jus corsé à l'ail

*Lammkarree auf der Haut gebacken, gefüllt mit wildem Spinat
und Sonnenblumenkernen
Kräftige Jus mit Knoblauch*

*Roast rack of lamb stuffed with wild spinach and sunflower
seeds - strong garlic sauce*

*

Sphère à l'abricot, tuile de sucre
(crème et mousse amande, sablé sans gluten et cœur abricot)

*Aprikosenkugel mit Zuckerbiskuit
(Mandelcreme und Mousse, glutenfreie Butterkekse
Und Aprikosenherz)*

*Apricot sphere with sugar tile
(almond creme and mousse, gluten free biscuit,
and apricot heart)*

Asperula odorata
Aspergula.

{ 1-6. Blüthe.
7-12. Frucht.
13-14. Samen. }

Wald-Meister.

MENU « SAVEURS ALPESTRES »

108

SANS PREMIER

92

Tartare de veau saveurs d'Asie
(wasabi, huile de sésame, gingembre confit
et sauce soja)

*Kalbfleisch-Tartar mit asiatischen Aromen
(Wasabi, Sesamöl, kandierter Ingwer
und Sojasauce)*

*veal tartar with Asian flavours
(wasabi, sesame oil, candied ginger
and soy sauce)*

*

Rouget grillé, sauge frite, allumette de jambon poêlée
et pesto de coriandre

*Rotbarbenfilet vom Grill mit frittiertem Salbei, gebratenen
Rohschinkenstäbchen und Korianderpesto*

*Grilled fillet of red mullet with roast raw ham sticks
and coriander pesto*

*

Linguine aux morilles

Linguini mit Morcheln

Morel linguine

*

Filet de bœuf grillé, échalotes confites
Sauce marchand de vin

*Gegrilltes Rinderfilet mit eingemachten Schaloten
Rotweinsauce*

*Grilled beef fillet with potted shallots
Wine sauce*

*

Texture myrtille, feuilleté caramélisé
Sorbet au vin valaisan

*Heidelbeerstruktur mit karamellisiertem Blätterteiggebäck
Walliser Weinsorbet*

*Blueberry texture with caramelized puff pastry
Sorbet with wine from the Valais*

Coriandrum

1-10. Blüthe
11-15. Frucht
16-17. Saame

Coriander.