



RESTAURANT-VÉRANDA

Chez Ida

hiver 2018 / 19

SAVEURS D'AVRIL

Goulven Tourmel

Bella Tola

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC
SWISS HISTORIC HOTELS
DEPUIS 1859



LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES



Asperges blanches du Valais - sauce hollandaise
Weisse Spargeln aus dem Wallis mit Holländischer Sauce
White asparagus from the Valais with Hollandaise sauce



19 / 36 (en deux services)

Supplément jambon cru d'Anniviers
Zuschlag Rohschinken aus dem Anniviers
Supplement raw ham from the Val d'Anniviers

8.5 / 17

Asperges blanches du Valais - Gravlax de saumon à la betterave
Weisse Spargeln aus dem Wallis mit hausgemachter roten Beten Gravlax
White asparagus from the Valais - home made Gravlax with red beets

24 / 39 (en deux services)



Foie gras du Chef au pavot et mini brioche aux graines de lin
Gänsetopfleber mit Mohn und kleine Brioche mit Leinsamen
Foie gras with poppy and brioche with flax seeds

26

Linguine aux morilles
Délice incontournable de nos hôtes
Linguine an Morcheln
Linguine with morel mushrooms

24 / 39

Supplément copeaux de foie gras
Zuschlag mit Gänseleber-Spänen
Supplement with foie gras shavings

8



Risotto vénéré aux asperges blanches
Schwarzer Risotto aus Venere-Reis mit weissen Spargeln
Venere black rice risotto with white asparagus



22 / 36



LES PLATS

Cœur de filet de bœuf suisse fumé au genévrier d'Anniviers
Sauce vigneronne

Feines Schweizer Rinderfilet, geräuchert über Wachholder - wine sauce
Swiss beef filet smoked with juniper hay - Weinsauce

49

Supplément sauce aux morilles - Morel sauce supplement 12

Duo d'agneau en deux façons
(carré d'agneau farci aux herbes et médaillon)
Sauce caramel au gingembre confit

Duon von Lamm (Lammkarree gefüllt mit Kräutern und Lamm-Medaillon)
Karamell Sauce mit Ingwer

Lamb in two ways (filled rack of lamb with herbs and lamb medallion)
Caramel sauce with ginger

44

Filets de perches Loë du Valais
Sauce aux coquillages safranée ou sauce tartare

"Notre émotion Fraîcheur absolue"

Ces filets de perches proviennent de la ferme d'élevage Valperca de Rarogne évoluant dans une eau de montagne pure issue des entrailles du massif alpin. Un vrai cadeau de la nature !

100 % naturel !

Loë-Eglifilets aus dem Wallis mit Schalentiersosse an Safran oder Sauce Tartare
Loë du Valais perch filets with shellfish sauce with saffron or tartare sauce

46



CLAUDE'S BURGER CORNER

Cheese-Bacon-Burger de filet de bœuf suisse coupé au couteau,
fromage à raclette d'Anniviers, coleslaw et ketchup maison
Cheese-Bacon-Burger mit messergeschnittenem Rinderfilet,
Raclette-Käse aus dem Anniviers und hausgemachte Krautsalat und Ketchup
Swiss beef fillet cheese and bacon burger,
Anniviers raclette cheese and homemade coleslaw and ketchup

34

VIVE LES ENFANTS

Burger de bœuf suisse, tomate, salade, coleslaw
Linguine carbonara ou tomate et parmesan râpé si souhaité
Poisson du jour
suivi d'une boule de glace ou salade de fruits

22

Burger mit Schweizer Rindfleisch, Tomaten und Salat
Linguini Carbonara oder mit Tomatensauce
Tagesfisch
Breaded chicken with home made ketchup
Swiss beef burger, tomatoes and salad
Linguine carbonara or tomato
Fish of the day



LES DOUCEURS

"Le Dessert Signature"

Soufflé au chocolat et son sorbet sapin
Schokoladensoufflé mit Tannenbaum Sorbet
Chocolate soufflé and pine tree sorbet

12

Nage d'agrumes pochés, sorbet citron vert au génépi
marmelade d'orange et biscuit

Pochierte Zitrusfrüchten mit Limette Sorbet an Genepi,
Orange Konfitüre und Biskuit
Poached citrus fruit with lime sorbet with genepi,
orange marmelade and biscuit

10

Variation de glaces et sorbets de saison fait maison à partager
(vin rouge épicé, sirop d'érable et noix de Pécan, citron vert au génépi,
marrons au vieux rhum et au sapin)

Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation
(Glühwein, Ahornsirup und Pekannüssen, Limette und Genepi,
Kastanien mit Rhum und Tannenbaum Sorbets)
Variation of homemade sorbets and ice cream
(Mulled wine, maple sirup and pecan nuts, lime and genepi
chestnuts with rhum, pine tree)

16

Sélection de fromages de nos régions
Chutney de rhubarbe

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten mit Rhabarber Chutney
Selection of local cheese with rhubarb chutney

15



MENU "SAVEURS ALPESTRES"

108

SANS PREMIER

92

Foie gras du Chef au pavot et mini brioche aux graines de lin

Gänsetopfleber mit Mohn und kleine Brioche mit Leinsamen

Foie gras with poppy and brioche with flax seeds

*

Asperges blanches du Valais - Gravlax de saumon à la betterave

Weisse Spargeln aus dem Wallis mit hausgemachter roten Beten Gravlax

White asparagus from the Valais - home made Gravlax with red beets

*

Linguine aux morilles

Linguine an Morcheln

Linguine with morel mushrooms

*

Cœur de filet de bœuf suisse fumé au genévrier d'Anniviers

Sauce vigneronne

Feines Schweizer Rinderfilet, geräuchert über Wachholder - Weinsauce

Swiss beef filet smoked with juniper hay - Wine sauce

*

Soufflé au chocolat et son sorbet sapin

Schokoladensoufflé mit Tannenbaum Sorbet

Chocolate soufflé and pine tree sorbet



PATRIMOINE GOURMAND "Notre Charte"

Fidèles 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.

Sérac d'alpage de Roua - St-Luc
Fromage de chèvre - Saint-Jean
Fromage à raclette - Alpage St-Luc ou laiterie Anniviers
Fondue au fromage - Laiterie de Vissoie
Bleu du Valais - Bitsch
Fruits de saison du Verger du Soleil - Granges
Pommes de terre - Ferme de la Souste
Salaisons d'Anniviers - Vissoie
Filets de perche - Rarogne
Boulangerie Alcide Epiney - Sierre
Jus de fruits Georges Moret & fils - Martigny
Sélection de bières la Siervoise - Sierre
Sélection d'encaveurs du district de Sierre
Boucherie Ledermann - Bière

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

Provenance des produits :

Viande

Viande de bœuf : Suisse

Volaille : Suisse - France

Canard: France

Agneau: Irlande

Poisson

Filets de perche : Suisse

Poisson de roche: Italie

TVA 7.7% inclus

