



Grand Nouvel Hôtel et Pension Bella-Tola

VALAIS — ST-LUC — SUISSE

ALTITUDE 1675 m.



POUR LE DÎNER

For the dinner - zum Abendessen

MENU BIEN-ÊTRE „NAVA“

SFR. 55.- SANS PREMIER 41.-

DUO DE BRUSCHETTA AUX TOMATES ET OLIVES SUR PAIN ANNIVIARD .

Duo von Bruschetta mit Tomaten und Oliven auf lokales Brot

Duo of bruschetta with tomatoes and olives on local bread .

CRÈME DE CHAMPIGNONS

Pilzencremesuppe - Mushroom cream soup

OU

JUS FRAIS DE POMME ET MYRTILLE

Frischer Apfel- und Heidelbeer-Saft Fresh apple and blueberry juice

WOK DE LÉGUMES AU SOJA .

Gemüse Wok mit Soja . - Vegetables wok with soya .

RIZ AU LAIT À LA FÈVE DE TONKA .

Milchreis mit Tonkabohnen . - Rice pudding with tonka beans .

OU

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - CHUTNEY DE COING

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten - Quitten Chutney - Selection of local cheese - quince chutney

MENU „TOUNO“

SFR. 65.- SANS PREMIER 51.-

DUO DE BRUSCHETTA AUX TOMATES ET OLIVES SUR PAIN ANNIVIARD .

Duo von Bruschetta mit Tomaten und Oliven auf lokales Brot . - Duo of bruschetta with tomatoes and olives on local bread .

OU

SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME À L'ANETH .

Rauchlachs mit Dill-Creme . - Smoked salmon and dill creme .

TARTE FINE AUX CAROTTES .

Karottentart . - Carrot tart .

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE .

Filet vom Seesaibling Müllerin-Art . - Fillet of freshwater char meunière .

Ou

SUPRÊME DE PINTADE ET SON BEURRE "CAFÉ DE PARIS" BREAST OF GUINEA-FOWL WITH "CAFÉ DE PARIS" BUTTER

Perlhuhnbrust mit "Café de Paris" Butter . - Breast of Guinea-fowl with "Café de Paris" butter .

CHOUX ROMANESCO - BLÉ SAFRANÉ

Romanesco-Kohle - Ebly mit Safran - Romanesco kale - Ebly with saffron

RIZ AU LAIT À LA FÈVE DE TONKA .

Milchreis mit Tonkabohnen . - Rice pudding with tonka beans .

Ou

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - CHUTNEY DE COING

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten - Quitten Chutney - Selection of local cheese - quince chutney

Mardi, le 3 mars 2015

