



Chez Ida.

RESTAURANT-VERANDA

hiver 2018 / 19

SAVEURS DE MONTAGNE

par Goulven Tourmel

Bella Tola

★ ★ ★ ★

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

SWISS HISTORIC HOTELS

DEPUIS 1859





LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES



Gravlax de saumon à la betterave maison
Crème fraîche au raifort et citron

Hausgemachte rote Beete-Gravlachs mit Schlagsahne mit Meerrettich
Home made salmon Gravlax with red beets and whipped cream with horseradish

18 / 28

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



Noix de St-Jacques poêlées sur une purée de topinambour aux noisettes
Gebratene St Jakobsmuscheln auf Topinambur-Puree mit Haselnüssen
Roast scallops on mashed Jerusalem artichokes with hazelnuts

18 / 28



Soupe de poisson de roche au curry Delhi
Felsenfischsuppe mit Curry Delhi
Rockfish soup with Delhi curry

16 / 25



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

22 / 36

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

8

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie ou restrictions alimentaires au moment de la commande.

Certains mets peuvent contenir des graines oléagineuses

Please advise us of any allergies or dietary restrictions at time of order. Some dishes might contain some oil seeds



LES PLATS



Cœur de filet de bœuf suisse fumé au genévrier d'Anniviers et jus corsé

Feines Schweizer Rinderfilet, geräuchert über Wachholder mit kräftiger Jus

Swiss beef filet smoked with juniper hay and full bodied jus

49

Supplément sauce aux morilles - Morel sauce supplement 12

Déclinaison d'agneau en deux façons (carré d'agneau farci aux herbes et médaillon)

Sauce caramel au gingembre confit

Lamm auf zwei Arten (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



Poitrine de canette rôtie aux agrumes et son jus de volaille

Entleinbrust an Zitrusfrüchten und Geflügel-Jus

Ducklin breast with citrus fruit and poultry jus

39

"Notre émotion Fraîcheur absolue"

Filets de perches Loë du Valais

Sauce aux coquillages safranée ou sauce tartare

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

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 !

46

"Le Plat Végétarien"



Risotto de riz Vénéré au fromage vieux du Patron

Schwarzer Risotto aus Venere-Reis mit Hobelkäse vom Boss

Venere black rice risotto with Boss's mature cheese

24



CLAUDE'S BURGER CORNER

Burger au foie gras poêlé et piment d'Espelette d'Anny - Chutney aux figues
Burger mit gebratenem Gänseleber und Pfeffer aus Espelette - Feigen-Chutney
Burger with roast foie gras and pepper from Espelette - Fig-Chutney

39

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

Aiguillette de poulet pané et ketchup maison
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

Paniertes Hähnchen mit hausgemachtem Ketchup
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 chocolat

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

"Le Dessert Signature"

Boule de neige dans son décor d'hiver

Crèmeux marrons, coeur myrtilles et biscuit vanille

Schneekugel im Winter-Dekor, Kastaniencreme, Blaubeeren-Herz und Vanille Biskuit
Snow ball in winter scenery, chestnut cream, blueberry heart and vanilla biscuit

10

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 IDA
79
SANS PREMIER
68

Gravlax de saumon à la betterave maison
Crème fraîche au raifort

Hausgemachtes rote Beeten-Gravlachs mit Schlagsahne mit Meerrettich
Home made salmon Gravlax with red beets and whipped crem with horseradish

*

Soupe de poisson de roche au curry Delhi
Felsenfischsuppe mit Curry Delhi
Rockfish soup with Delhi curry

*

Poitrine de canette rôtie aux agrumes et son jus de volaille
Entleinbrust an Zitrusfrüchten und Geflügel-Jus
Ducklin breast with citrus fruit and poultry jus

*

Boule de neige dans son décor d'hiver
Crèmeux marrons, coeur myrtilles et biscuit vanille
Schneekugel im Winter-Dekor, Kastaniencreme, Blaubeeren-Herz und Vanille Biskuit
Snow ball in winter scneray, chestnut cream, blueberry heart and vanilla biscuit





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

*

Noix de St-Jacques poêlées sur une purée de topinambour aux noisettes

Gebratene St Jakobsmuscheln au Topinambur-Puree mit Haselnüssen

Roast scallops on mashed jerusalem artichokes with hazelnuts

*

Linguine aux morilles

Linguine an Morcheln

Linguine with morel mushrooms

*

Cœur de filet de bœuf suisse fumé au genévrier d'Anniviers et jus corsé

Feines Schweizer Rinderfilet, geräuchert über Wachholder mit kräftiger Jus

Swiss beef filet smoked with juniper hay and full bodied jus

*

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