



RESTAURANT VÉRANDA

Chez Ida

Été 2019

SAVEURS D'ÉTÉ

Goulven 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
mouseline d'artichaut)



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

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 Blumenstängel
1-11 Blumentheile

Hohlverleih
Sall 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 Tannenknochen
auf knackigem Salat mit Wildblumen*

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

31

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

Calendula.

{ 1-15. Blüthe.
14. Frucht.
15-10. Saame. }

Ringelblume.

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

LES DESSERTS

NACHSPEISEN
SWEET

Parfait glacé à la banane et safran
sur son palet breton

Bananen-Eisparfait mit Safran auf bretonischem Butterekes

*Iced banana und saffron parfait
on Brittany biscuit*

10

Moelleux au chocolat, cœur abricot
Sorbet abricot et romarin

*Zart schmelzend und weicher Schokoladenkuchen
mit Aprikosenherz*

Aprikosen-Sorbet mit Rosmarin

*Moist chocolate cake with apricot heart
Apricot sorbet with rosemary*

10

Palette de glaces et sorbets « Maison » :

Abricot et romarin

Vin rouge et épices

Citron vert et Tequila

Framboise et cumin

Fromage blanc aux senteurs de sapin

Auswahl von hausgemachten Eis und Sorbet :

Aprikosen mit Rosmarin

Rotwein mit Gewürzen

Limette mit Tequila

Himbeeren mit Kümmel

Quark mit Tannearomen

Homemade sorbets und ice cream palette :

Apricot and rosemary

Red wine with spices

Limé with Tequila

Raspberry with cumin

Quark with pine flavours

16

Sélection de fromages de nos régions
et son chutney

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten

Mit Chutney

*Selection of local cheese
with chutney*

15

Ribes.

{ 1-4. Blüthe
5-10. Frucht
11. Saame }

Johannis Beer.

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*

*

Parfait glacé à la banane et safran
sur son palet breton

Bananen-Eisparfait mit Safran auf bretonischem Butterekek

*Iced banana und saffron parfait
on Brittany biscuit*



Coriandrum

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

Coriander.

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*

*

Moelleux au chocolat, cœur abricot

Sorbet abricot et romarin

*Zart schmelzend und weicher Schokoladenkuchen
mit Aprikosenherz*

Aprikosen-Sorbet mit Rosmarin

*Moist chocolate cake with apricot heart
Apricot sorbet with rosemary*

Asperula odorata
Aspergula.

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

Wald-Meister.



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

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

*Carvi
Cuminum.*

1-8. Blüthe
9-11. Frucht
12. Saame
13-15. Blätter
16. Wurzel

Hieser
Feld

Himmel.