

SUGGESTIONS DE MENUS

# POUR VOS REPAS DE FÊTE

GD HÔTEL BELLA-TOLA  
ST-LUC

SERVIS DANS NOS RESTAURANTS OU DANS NOS  
SALONS PRIVÉS À PARTIR DE 15 PERSONNES.



HOTEL  
**BELLA-TOLA**  
ST-LUC

## **MENU WEISSHORN**

CHF 69.- PAR PERS.

### **AMUSE-BOUCHE**

#### **CROUSTILLANT DE FROMAGE À RACLETTE, MARMELADE D'OIGNONS ROUGES ET MESCLUN**

*Knuspriger Raclette-Käse, Rote Zwiebelmarmelade und Mesclun Salat*  
*Crispy raclette cheese, Red onion and mesclun marmalade*

#### **RAVIOLE AUX ÉPINARDS ET RICOTTA**

*Ravioli mit Spinat und Ricotta*  
*Ravioli with spinach and ricotta*

#### **MAGRET DE CANARD, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX ABRICOTS, JUS DE CANARD**

*Entenbrust, Dinkel- und Aprikosenrisotto, Entenjus*  
*Duck breast, Spelled and apricot risotto, Duck jus*

#### **CHOUX CRAQUELIN À LA VANILLE**

*Windbeutel mit Vanillacrème*  
*Vanilla Creme Puffs*

### **MIGNARDISES**

HOTEL  
**BELLA-TOLA**  
ST-LUC

## **MENU TOÛNO**

CHF 82.- PAR PERS.

### **AMUSE-BOUCHE**

#### **TARTARE DE SAUMON ET ÉMULSION FENOUIL**

*Lachstartar und Fenchel-Emulsion*

*Salmon tartare and fennel emulsion*

#### **TARTE FINE À L'AUBERGINE ET AUX CHAMPIGNONS, PIGNONS DE PIN ET PARMESAN**

*Dünner Kuchen mit Auberginen und Champignons, Pinienkernen und Parmesan*

*Thin pie with eggplant and mushrooms, pine nuts and parmesan*

#### **VELOUTÉ FROID DE PETIT POIS**

*Kalte Erbsensuppe*

*Cold pea soup*

#### **SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME**

*Hühnchen Supreme, Supreme Sauce*

*Chicken supreme, supreme sauce*

#### **CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER**

*Crêpes Suzette mit Grand Marnier*

*Crêpes suzette with Grand Marnier*

### **MIGNARDISES**

HOTEL  
**BELLA-TOLA**  
ST-LUC

## **MENU NAVA**

CHF 96.- PAR PERS.

### **AMUSE-BOUCHE**

#### **CRÈME D'ASPERGE BLANCHE ET TUILE DE PARMESAN**

*Crème aus weissem Spargel und Parmesankäse*  
*Cream of white asparagus and parmesan cheese*

#### **ARTICHAUT À LA BARIGOULE**

*Barigoule-Artischocke*  
*Barigoule artichoke*

#### **RISOTTO À LA SCAMORZA, AMANDES ET CHÂTAIGNES**

*Scamorza-Risotto, Mandeln und Kastanien*  
*Scamorza risotto, almonds and chestnuts*

#### **MÉDAILLON DE VEAU, PURÉE DE CAROTTE ET RAVIOLE RICOTTA-AGRUMES-ÉPINARDS**

*Kalbsmedaillon, Karottenpüree, Ricotta-Zitrusfrüchte-Spinat-Ravioli*  
*Veal medallion, carrot purée, ricotta-citrus fruits-spinach Ravioli*

#### **ENTREMETS FRAMBOISE ET PISTACHE**

*Himbeer-Pistazien-Dessert*  
*Raspberry and pistachio dessert*

#### **MIGNARDISES**

HOTEL

# BELLA-TOLA

ST-LUC

## MENU ROUA

CHF 106 .- PAR PERS.

### AMUSE-BOUCHE

#### TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, FRAISES, POIVRE ET MENTHE FRAICHE

*Hausgemachte Foie Gras Terrine, Erdbeeren, Pfeffer und frische Minze*

*Homemade foie gras terrine, strawberries, pepper and fresh mint*

#### RISOTTO AU FROMAGE VIEUX D'ANNIVIERS

*Anniviers Käse Risotto*

*Anniviers Cheese Risotto*

#### PAVÉ DE BAR, QUINOA, AGRUMES CONFITS ET FINES HERBES

*Wolfsbarschsteak, Quinoa, kandierte Zitrusfrüchte und Kräuter*

*Seabass steak, quinoa, candied citrus fruits and herbs*

#### MÉDAILLON DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE BŒUF À LA TRUFFE

*Rindsmedaillon, Kartoffel Millefeuille, Rinderjus mit Trüffel*

*Beef medallion, potato millefeuille, beef jus with truffle*

#### ENTREMETS FRAMBOISE ET PISTACHE

*Himbeer-Pistazien-Dessert*

*Raspberry and pistachio dessert*

### MIGNARDISES