

Herbst und Wild

Speisekarte

Herzlich willkommen im 51°. Wir leben Wellness nicht nur in der Therme, sondern auch auf dem Teller. Ein achtsamer Umgang mit Ressourcen und das Wissen um ihre Herkunft gehören für uns zu bewusstem Genuss. Deshalb bevorzugen wir lokale, alpine und saisonale Qualitätsprodukte.

Im Herbst wird unsere Küche wärmer, erdiger und aromatischer. Pilze, Wurzelgemüse, Kürbis, Kastanien, Nüsse und Früchte prägen unsere Gerichte. Unsere Hauptgänge sind so komponiert, dass sie auch ohne Fisch oder Fleisch vollständig sind. Wer möchte, ergänzt sie individuell mit Fisch, Fleisch oder Wild.

Wenn Qualität oder Verfügbarkeit saisonbedingt schwanken, ergänzen wir unser Angebot bei Bedarf mit sorgfältig ausgewählten Produkten aus dem Ausland. Entscheidend bleiben für uns Qualität, nachvollziehbare Herkunft und ein verantwortungsvoller Umgang.

*Viel Vergnügen wünschen Ihre Gastgeber
Sandra und Didier Grichting
und Küchenchef Asbjörn Hinrichs*

WARME KÜCHE

Mittags täglich 11.30 bis 13.30 Uhr

Abends täglich 18.00 bis 20.30 Uhr

Freitag und Samstag bis 21.00 Uhr

Warum 51°? Unser Thermalwasser tritt mit 51 °C an die Oberfläche - ein mineralreiches Naturwunder. Mit dem Thermalabwasser beheizen wir drei Gebäude und bereiten Warmwasser auf. Mit jeder Übernachtung und dem Verkauf unseres Trinkwassers unterstützen wir zudem Menschen mit Beeinträchtigung und ermöglichen ihnen einen vergünstigten Aufenthalt. Dafür arbeiten wir mit Insieme, PluSport, dem Sehbehinderten Forum und weiteren Partnern zusammen.

Danke, dass Sie dies mit Ihrem Besuch ermöglichen.

Automne et gibier

Carte

Bienvenue au 51°. Nous ne vivons pas le bien-être uniquement dans les thermes: nous le servons aussi dans l'assiette. L'utilisation responsable des ressources et la connaissance de leur origine font partie, pour nous, d'un plaisir conscient. C'est pourquoi nous privilégions des produits locaux, alpins, saisonniers et de qualité.

En automne, notre cuisine se fait plus chaleureuse, plus profonde et plus aromatique. Champignons, légumes-racines, courges, châtaignes, noix et fruits donnent le ton. Nos plats principaux sont conçus comme des compositions complètes, même sans poisson ni viande. Selon vos envies, vous pouvez les compléter avec du poisson, de la viande ou du gibier.

Lorsque la qualité ou la disponibilité varient selon la saison, nous complétons au besoin notre offre avec des produits étrangers soigneusement sélectionnés. La qualité, une origine traçable et une utilisation responsable restent déterminantes pour nous.

*Nous vous souhaitons un délicieux moment
Vos hôtes Sandra et Didier Grichting
et le chef de cuisine Asbjörn Hinrichs*

CUISINE CHAUDE

Tous les jours à midi 11 h 30 à 13 h 30

Tous les soirs 18 h 00 à 20 h 30

Vendredi et samedi jusqu'à 21 h 00

Pourquoi 51°? Notre eau thermale jaillit à 51 °C - une merveille naturelle riche en minéraux. Nous utilisons ses eaux résiduelles pour chauffer trois bâtiments et produire notre eau chaude. Chaque nuitée et chaque vente de notre eau potable nous permettent aussi de soutenir des personnes en situation de handicap et de leur proposer un séjour à tarif réduit. Nous collaborons pour cela avec Insieme, PluSport, le Forum des malvoyants et d'autres partenaires.

Merci de rendre cet engagement possible par votre visite.

Vorspeisen

Entrées · Starters

Eingelegte Buchenpilze

CHF 17

Blini | Kerbel-Kartoffelcreme | Schwarze Nuss

Shimeji marinés · Blini | crème de pomme de terre au cerfeuil | noix noire
Pickled Beech Mushrooms · Blini | chervil potato cream | black walnut

VE Allergene 1 3 7 8 10 12

Gefüllte Herbstrübe

CHF 17

Honig-Brie | Traube | Verjus | Walnussöl

Navet d'automne farci · Brie au miel | raisin | verjus | huile de noix
Stuffed Autumn Turnip · Honey-Brie | grape | verjus | walnut oil

VE **GF** Allergene 7 8 12

Vegane Kürbiskernmousse

CHF 16

Chicorée | fermentierte Zwetschge | Kataifi

Mousse végétale aux graines de courge · Endive | quetsche fermentée | kataifi
Vegan Pumpkin Seed Mousse · Chicory | fermented plum | kataifi

VG **LF** Allergene 1

Frische und vegane Salate

CHF 14

von unserem reichhaltigen Buffet | 1 Teller

Salades fraîches et véganes de notre buffet · 1 assiette
Fresh and vegan salads from our buffet · 1 plate

VG

Suppe

Soupe · Soup

Geröstete Schwarzwurzel

CHF 15

Lauch | Zitrone | Miso

Salsifis noir rôti · Poireau | citron | miso
Roasted Black Salsify · Leek | lemon | miso

VG **LF** Allergene 6 9

Wählen Sie eine Beilage zum Hauptgang. Wir empfehlen eine kleine Portion für CHF -5.-
Choisissez un accompagnement pour le plat principal. Petite portion recommandée CHF -5.-
Choose a side dish to accompany your main course. We recommend a small portion for CHF -5.-

Hauptgänge

Plats principaux · Main courses

Unsere Hauptgänge sind vegetarisch oder vegan komponiert. Fisch, Fleisch und Wild finden Sie auf den folgenden Seiten.

Nos plats principaux sont végétariens ou véganes. Poisson, viande et gibier sont proposés aux pages suivantes.

Our main courses are vegetarian or vegan. Fish, meat and game can be added from the following pages.

Kastanien-Gnocchi

CHF 34

Petersilienwurzel | Rosenkohl | Safranbirne | Salbei

Gnocchi à la châtaigne · Racine de persil | choux de Bruxelles | poire au safran | sauge
Chestnut Gnocchi · Parsley root | Brussels sprouts | saffron pear | sage

 **Allergene**     

Risotto vom gerösteten Buchweizen

CHF 33

Gewürzkarotte | Salzzitrone | Mandel | Dattelschaum

Risotto de sarrasin torréfié · Carotte épicée | citron confit | amande | écume de datte
Roasted Buckwheat Risotto · Spiced carrot | preserved lemon | almond | date foam

   **Allergene**   

Steinpilz-Bottoni

CHF 36

Blumenkohlcreme mit fermentiertem Knoblauch | Haselnuss | Kaffeeschaum | Orange

Bottoni aux cèpes · Crème de chou-fleur à l'ail fermenté | noisette | écume de café | orange
Porcini Bottoni · Cauliflower cream with fermented garlic | hazelnut | coffee foam | orange

 **Allergene**      

Vegane Spinat-Polenta-Spätzli

CHF 33

Helles Pilzragout | wilder Brokkoli | Preiselbeer-Glace | Röstzwiebel

Spätzli véganes épinards-polenta · Ragoût blanc de champignons | brocoli sauvage | glaçage d'airelles | oignon croustillant

Vegan Spinach-Polenta Spaetzli · White mushroom ragout | wild broccoli | lingonberry glaze | crispy onion

  **Allergene**    

Süsskartoffel-Rösti

CHF 32

Randen-Mohn-Hummus | Hokkaido | Mini-Randen | Apfel-Cidre-Espuma

Rösti de patate douce · Houmous de betterave au pavot | courge Hokkaido | mini-betteraves | espuma pomme-cidre

Sweet Potato Rösti · Beetroot-poppy seed hummus | Hokkaido pumpkin | baby beetroot | apple-cider espuma

   **Allergene**  

Ergänzungen

Suppléments · Supplements

Ergänzen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Complétez votre plat selon vos envies.

Add to your dish according to your own taste.

Schweizer Capuns CHF 14

Vegetarische Füllung | Weissweinschaum

Capuns suisses · Farce végétarienne | écume au vin blanc

Swiss Capuns · Vegetarian filling | white wine foam

VE Allergene 1 3 7 9 12

Sautierte Riesencrevetten CHF 16

Knoblauchbutter | Gemüsebrunoise | aus kontrollierter Züchtung

Grosses crevettes sautées · Beurre à l'ail | brunoise de légumes | aquaculture contrôlée

Sautéed King Prawns · Garlic butter | vegetable brunoise | controlled aquaculture

GF Allergene 2 7 9

Bremgartner Lachsforelle CHF 17

Auf der Haut gebraten | ca. 130-140 g | LF auf Wunsch ohne Butter

Truite saumonée de Bremgarten · Poêlée sur peau | env. 130-140 g | LF sur demande sans beurre

Bremgarten Salmon Trout · Pan-fried on the skin | approx. 130-140 g | LF on request without butter

GF Allergene 4

Aromatisiertes Rindsfilet · CHF 26 ca. 160 g

Filet de bœuf aromatisé · env. 160 g

Seasoned Beef Fillet · approx. 160 g

GF LF

Rosa gebratenes Lammkarree · CHF 20 ca. 180 g

Carré d'agneau rôti rosé · env. 180 g

Pink-Roasted Rack of Lamb · approx. 180 g

GF LF

Wild-Ergänzungen

Suppléments de gibier · Game supplements

Für einen kräftigen, herbstlichen Akzent ergänzen Sie Ihren Hauptgang mit Wild.

Ajoutez du gibier pour une note automnale plus intense.

Add game for a rich autumn accent.

Geschmorte Wildschwein-Bäggli CHF 22

Merlot-Sauce | ca. 140-160 g

Joues de sanglier braisées · Sauce au Merlot | env. 140-160 g

Braised Wild Boar Cheeks · Merlot sauce | approx. 140-160 g

GF LF Allergene 9 12

Entrecôte vom Hirschkarree CHF 24

Dukkah-Kruste | kräftige Wildjus | ca. 160 g mit Knochen

Entrecôte de carré de cerf · Croûte de dukkah | jus de gibier corsé | env. 160 g avec os

Venison Rack Entrecôte · Dukkah crust | rich game jus | approx. 160 g bone-in

GF LF Allergene 8 9 11 12

Rehfilet im Walliser Rohschinken CHF 23

Frischer Kerbel | schwarzer Pfeffer | Orange | Wildjus | ca. 140 g

Filet de chevreuil au jambon cru du Valais · Cerfeuil frais | poivre noir | orange | jus de gibier | env. 140 g

Roe Deer Fillet Wrapped in Valais Cured Ham · Fresh chervil | black pepper | orange | game jus | approx. 140 g

GF LF Allergene 9 12

Herkunftsdeklarationen erhalten Sie bei unserem Serviceteam.

Notre équipe vous renseigne volontiers sur la provenance.

Our service team will provide origin information.

*Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

La viande étrangère peut être traitée aux hormones.

Foreign meat may be treated with hormones.

Desserts

Desserts · Desserts

Feige im offenen Filo-Bonbon

CHF 16

Feigensorbet | Mandel | Zitronenthymian | Granatapfel

Figue en bonbon ouvert de pâte filo · Sorbet à la figue | amande | thym citron | grenade

Fig in an Open Filo Bonbon · Fig sorbet | almond | lemon thyme | pomegranate



Allergene



Irish-Cream-Mousse

CHF 17

Cassis | karamellisierte Schokolade | Edelbitter-Trüffel | Schokoladen-Tuile

Mousse à l'Irish Cream · Cassis | chocolat caramélisé | truffe au chocolat noir | tuile au chocolat

Irish Cream Mousse · Blackcurrant | caramelised chocolate | dark chocolate truffle | chocolate tuile



Allergene



Quitten-Parfait

CHF 16

Pochierte Quitte | Cranberry | Rosmarin-Joghurt-Gel | Pekannuss

Parfait au coing · Coing poché | cranberry | gel yaourt-romarin | noix de pécan

Quince Parfait · Poached quince | cranberry | rosemary-yoghurt gel | pecan



Allergene



* Glutenfrei nach Prüfung der verwendeten Irish-Cream- und Schokoladenprodukte.

* Sans gluten après vérification des produits Irish Cream et chocolat utilisés.

* Gluten-free after checking the Irish Cream and chocolate products used.

Kennzeichnung

Légende · Dietary key



vegetarisch

végétarien · vegetarian



vegan

végane · vegan



glutenfrei

sans gluten · gluten-free



laktosefrei

sans lactose · lactose-free



enthält Alkohol

contient de l'alcool · contains alcohol

Brot und Backwaren / Pains et produits de boulangerie / Bread and baked goods:

Galleria Loretan und Hiestand Schweiz.

Allergene

Allergènes · Allergens

Die grossen Nummernkreise bei den Gerichten entsprechen der folgenden Allergenübersicht.
Les grands cercles numérotés près des plats correspondent à la liste des allergènes ci-dessous.

The large numbered circles beside the dishes correspond to the allergen list below.

Nr.	Deutsch	Français	English
1	Glutenhaltiges Getreide	Céréales contenant du gluten	Cereals containing gluten
2	Krebstiere	Crustacés	Crustaceans
3	Eier	Œufs	Eggs
4	Fisch	Poissons	Fish
5	Erdnüsse	Arachides	Peanuts
6	Sojabohnen	Soja	Soybeans
7	Milch / Laktose	Lait / lactose	Milk / lactose
8	Schalenfrüchte (Nüsse)	Fruits à coque	Tree nuts
9	Sellerie	Céleri	Celery
10	Senf	Moutarde	Mustard
11	Sesam	Sésame	Sesame
12	Schwefeldioxid und Sulfite	Dioxyde de soufre et sulfites	Sulphur dioxide and sulphites
13	Lupinen	Lupin	Lupin
14	Weichtiere	Mollusques	Molluscs

Aufgrund hausgemachter Fonds, Saucen und Würzgrundlagen kann Sellerie in zahlreichen Gerichten enthalten sein. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren sämtlicher Allergene nicht vollständig ausgeschlossen werden.

En raison de l'utilisation de fonds, sauces et bases d'assaisonnement faits maison, du céleri peut être présent dans plusieurs plats. Notre équipe vous renseigne volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Malgré une préparation soignée, la présence de traces de tous les allergènes ne peut être totalement exclue.

Because we use house-made stocks, sauces and seasoning bases, celery may be present in a number of dishes. Our team will be happy to advise you about ingredients that may cause allergies or intolerances. Despite careful preparation, traces of any allergen cannot be completely excluded.