

Herzlich Willkommen im 51°

Wir befinden uns nicht nur in einer Wellnessstation, wir stehen für Wellness und wir servieren dies, auch auf dem Teller.

Wir feiern den authentischen Geschmack lokaler alpiner und saisonaler Qualitätsprodukte. Denn Achtsamkeit im Umgang mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also **der ganz bewusste Genuss** – sind uns ein grosses Anliegen.

Alle Kreationen sind so konzipiert, dass sie im Grundsatz ohne Fisch oder Fleisch harmonieren – diese Komponenten können Sie jedoch ganz nach Ihrem Gusto auf die Gänge abstimmen und kombinieren.

Viel Vergnügen

Wünschen Ihre Gastgeber

Sandra u. Didier Grichting

Küchenchef

Asbjörn Hinrichs

51° warum? Unser Thermalwasser kommt mit 51° an die Oberfläche.

Dieses Naturwunder ist mit Mineralien versetzt und hat somit eine heilende Wirkung. Mit unserem Thermalabwasser heizen wir 3 Gebäude sowie die Warmwasseraufbereitung. Somit leisten wir einen grossen Beitrag zur Umwelt.

Und ausserdem:

Mit jeder Übernachtung, sowie unserem Trinkwasser unterstützen wir Personen mit Beeinträchtigung und ermöglichen diesen einen vergünstigten Aufenthalt bei uns. Langjährige Zusammenarbeit mit Insieme, Plusport, Sehbehinderten Forum....

Danke, dass Sie dies mit Ihrem Besuch ermöglichen.

- A la Carte Karte -

Vorspeisen / Entrées :

**Bärlauch – Champignon Tartelettes**

Pesto / Thymian Cracker

Tartelettes à l'ail des ours et champignons

Cracker à pesto - thym

*Wild garlic – mushroom tartlet*

*Pesto / thyme cracker*

- 17 -



**Carpaccio von Salzgebackener Rande**

**Orange / Baumnuss / Chavroux (Ziegenfrischkäse) / Honig**

Carpaccio de betterave cuite au sel / Orange / Noix / Chavroux / Miel

Carpaccio of salt-baked beetroot / Orange / Walnut / Chavroux (goat cream cheese) / Honey

-16 -



**Super Salat Bowl**

**Reissalat / Spinat / Sesam - Dressing  
geräucherter Tofu / Gurke / Melone**

Bowl de super salade

Salade de riz / Épinards / Sauce au sesame / Tofu fumé / Concombre / Melon

*Super Salad Bowl*

Rice Salad / Spinach / Sesame Dressing / Smoked Tofu / Cucumber / Melon

- 16 -



\*\*\*

**neuartige und vegane Salate  
von unserem reichhaltigen Buffet/ 1 Teller**

Trouvez des nouvelles salades et véganes sur notre buffet riche/ 1 assiette

*New and vegan Salads  
Available now in our extensive buffet/ 1 plate*

-14-

\*\*\*

**Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Supplement.**

**Die entsprechende Auswahl finden Sie nach den Hauptspeisen.**

Complétez votre repas avec un supplément. Vous trouvez le choix après les plats principaux.

*Complete your meal with an additional selection from our main dishes.*

**Suppen:**

**Erbsen - Minz – Süpli  
Kokosnuss / Kresse**

Soupe de petits pois/ menthe / Noix de coco / Cresson

Pea and Mint Soup / Coconut / Cress

- 14 –



**Unsere täglich wechselnde Tagessuppe**

Potage du jour

Soup of the day

- 8-



## Hauptgänge / Plats Principaux

### **Graupenrisotto von der Antipasti / Safran / Limettenpesto / Rucola**

Risotto d'orge aux antipasti / Safran / Pesto de citron vert /  
Rucola



Barley Risotto with Antipasti / Saffron / Lime Pesto / Rocket salad  
- 30 -

### **Geschmorter Pak Choi / Linsenbällchen / Geräucherter Fregola Sarda / Umami Mayo**

Pak Choi braisé / Boulettes de lentilles / Fregola Sarda fumée /  
Mayonnaise Umami



Braised Pak Choi / Lentil Balls / Smoked Fregola Sarda / Umami Mayo  
- 28 -

### **Gebackene Polentaschnitte / grüner Spargel „Sous vide“ Baby Mais / gebrannter Wirz**

Tranche de polenta / asperge verte "sous vide"  
Maïs bébé / chou frisé



*Baked polenta slice / green asparagus "sous vide"*  
*Baby corn / Savoy Cabbage*  
- 28 -

### **gebackene Cannelloni der „Gommer Cholera“ Zwiebel / Lauch / Apfel / Kartoffel / Walliser Bergkäse**

Cannelloni gratinés 'Cholera de Goms'  
Oignon / Poireau / Pomme / Pomme de terre / Fromage de montagne du Valais



Baked Cannelloni of 'Gommer Cholera'  
Onion / Leek / Apple / Potato / Valais Mountain Cheese  
- 26 -

### **Koshari von Buchweizen / Risoni / Kichererbsen / Ochsenherz Tomaten / Mandel/ Knoblauch – Chili - Jus**

Koshari de Sarrasin / Risoni / Pois chiches / Tomates cœur de bœuf /  
Amande / Jus à l'ail et au pimen



Koshari of Buckwheat / Risoni / Chickpeas / Oxheart Tomatoes /  
Almond / Garlic-Chili Jus  
- 28 -

## Supplements:

zusätzlich zu den Vorspeisen oder Hauptgängen  
en addition aux entrées ou plats principaux  
*in addition to the starters or main courses*

### **Cremige Burrata (125g), geflämmt mit Pesto**

Burrata crémeuse, flambée au pesto  
*Creamy Burrata with flambéed pesto*

- 14 -

### **Auf der Haut gebratener, Schweizer ALPENZANDER (140g)**

Filet de sandre alpine de Suisse, sauté sur sa peau  
*Pikeperch fish, roasted on its skin*

- 20 -

### **Sautierte Riesencrevetten**

*(aus kontrollierter Züchtung)*

Crevettes géantes sautées (d'origine contrôlée)  
*Sautéed giant prawns (from controlled origin)*

- 14 -

### **Sanft gegartes Filet vom Schweizer Weiderind (160g)**

Boeuf de pâturage suisse, doucement cuit à point  
*Gently cooked filet from Swiss grass-fed cows*

- 22 -

### **Gebratene ALPSTEIN Pouletbrust**

Suprême de poulet cuite sur l'os de la région de Alpstein  
*Alpstein chicken breast cooked on the bone*

- 16 -

### **Rosa gebratenes Lammkarree**

Carré d'agneau rôti  
Roasted rack of lamb

- 20 -

Dessert:

**Schokoladen – Parfait  
Erdbeeren / Karamel**

Parfait au chocolat / Fraises / Caramel  
Chocolate Parfait Strawberries / Caramel

- 12 -



**Aprikose – Maracuja Törtchen  
Joghurt / Basilikum**

Tartelette apricot - fruit de la passion Yaourt / Basilic  
Apricot – Passion Fruit Tartlet Yogurt / Basil

- 14 -

**Eis und Sorbet aus der Karte**

Glace et sorbet de notre carte  
*Icecream and sorbets from our menu*



glutenfrei



vegetarisch



**VEGAN** vegan