

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 :

**Gerösteter Rotkohl / Schwarzer Rettich / Portobello Pilze  
Weintrauben / Kresse**

*Chou rouge grillé / radis noir / champignons Portobello  
raisins / cresson*

Roasted red cabbage / black radish / portobello mushrooms  
Grapes / cress

- 17 -



**Carpaccio von Salzgebackener Rande  
Orange / Baumnuss / Chavroux (Ziegenfrischkäse) / Honig**

*Carpaccio de betterave cuite au sel  
orange / noix / chavroux (fromage de chèvre frais) / miel*

Carpaccio of salt-baked beetroot  
orange / walnut / chavroux (goat's cream cheese) / honey

- 16 -



**Super Salat Bowl**

**Zartweizen / Linsen / gebackene Zucchini / Römersalat  
Grapefruit / Kürbiskern / Apfeldressing**

*Bowl de super salade*

*Blé tendre / lentilles / courgettes cuites au four / salade romaine  
pamplemousse / graine de courge / vinaigrette à la pomme*

Super Salad Bowl

Soft wheat / lenses / baked courgette / romaine lettuce  
Grapefruit / pumpkin seed / apple dressing

- 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 / Soupes :

**Schwarzwurzelsuppe / Walnuss – Curry – Öl  
Roggenbrotchips**

*Soupe de salsifis / noix - curry - huile  
Chips de pain de seigle*

Black salsify soup / walnut curry oil  
Rye bread crisps-

14 –



**Unsere täglich wechselnde Tagessuppe**

*Potage du jour*

Soup of the day

- 8-



## Hauptgänge / Plats Prinicpaux

### Ravioli von Topinambur und Radicchio Salz Zitronen Gel / Sauce der Belper Knolle

*Raviolis de topinambour et de radicchio*  
*Gel de sel et citron / sauce au « Belper Knolle » (spécialité de fromage de Belp/Bern)*



Jerusalem artichoke and radicchio ravioli  
Salt lemon gel / "Belper Knolle" sauce (cheese specialty de Belp/Bern)

- 26 -

### Spätzli mit Basilikum / Pilzragout / Gebackener Rosenkohl / Preiselbeer Birne

*Spätzli avec basilic / ragoût de champignons /*  
*Choux de Bruxelles cuits au four / poire aïrelles*



Spätzli with basil / mushroom ragout /  
Baked Brussels sprouts / Cranberry pear

- 28 -

### Süsskartoffel Rösti / Feta Creme / Geflammtter Blumenkohl / Kräuterseitlinge

*Rösti de patate douce / crème de feta / chou-fleur flambé /*  
*pleurotes aux herbes*



Sweet potato rösti / feta cream / flamed cauliflower /  
king oyster mushrooms

- 28 -

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

*Cannellonis 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 -

### Risotto vom gebackenen Kürbis / gegrillter Patisson Mohn – Karotte / Kräutermanteln

*Risotto de potiron cuit au four / patisson grillé*  
*Pavot - carotte / amandes aux herbes*



Risotto of baked pumpkin / grilled patisson/  
Poppy seeds - carrot / almonds with herbs

- 26 -

## Supplements:

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

### **Pinienkern – Hirse Bratling**

*Pignons de pin- Millet Bratling*

Pine nut - millet patties

- 14 -



### **Auf der Haut gebratener, Schweizer Bachsaibling (120g)**

*Omble chevalier, rôti sur sa peau*

Brook trout, 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 -

### **Hirschkarree / Brombeerjus**

*Carré de cerf / jus de mûres*

Rack of venison / blackberry jus

- 20 -

### **Geschmorte Rehhaxe / Merlot - Sauce**

*Jarret de chevreuil braisé / sauce merlot*

Stewed venison shank / Merlot sauce

- 20 -

### **Gegrilltes Steak vom Wildschwein unter der Ducca Kruste**

*Steak de sanglier grillé sous la croûte de ducca*

Grilled wild boar steak under a ducca crust

- 20 -



## Dessert:

### Schokoladen - Bananen – Parfait Kumquatz / Salzkaramell

*Parfait au chocolat et à la banane  
Kumquatz / Caramel salé*

Chocolate - Banana - Parfait  
Kumquatz / salted caramel  
- 12 -



### Quittenmousse / Maronen Glace Pistazien - Biskuit

*Mousse de coing / glace aux marrons  
Biscuit à la pistache*

Quince mousse / Moron ice cream  
Pistachios - Biskuit  
- 14 -

### Eis und Sorbet aus der Karte

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



glutenfrei



vegetarisch



VEGAN vegan