

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

**Warme Küche: täglich von 11.30 - 13.30 und
von 18.00 – 20.30 Uhr (Fr. & Sa. bis 21.00)**

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.

Soyez les bienvenus au 51°



Nous ne sommes pas seulement dans une station de bien-être, nous représentons le bien-être et nous le servons, même sur l'assiette.

*Nous célébrons les saveurs authentiques des produits locaux alpins, des produits de qualité et de saison. Il nous est très important d'être attentif à l'utilisation des ressources et à la connaissance de leur origine et donc, de fournir **le plaisir conscient** à tous nos hôtes.*

Toutes les créations sont conçues de manière qu'elles s'harmonisent sans poisson ni viande. Ces composants, vous pouvez les adapter et les combiner à votre goût.

*Bon appétit et beaucoup de plaisir vous souhaitent
Vos hôtes, Sandra et Didier Grichting*

Et le chef de cuisine, Asbjörn Hinrichs

*Cuisine chaude : tous les jours de 11.30 à 13.30 heures
Et de 18.00 à 20.30 heures (Ve & Sa à 21.00)*

51° pourquoi ? Notre eau thermale remonte à la surface à 51°.

Cette merveille de la nature est mélangée à des minéraux, ce qui lui confère des vertus curatives. Nous utilisons l'eau résiduelle de notre eau thermale pour chauffer trois bâtiments et la préparation de l'eau chaude. Nous apportons ainsi une grande contribution à l'environnement.

Et en plus :

Avec chaque nuitée et notre eau potable, nous soutenons des personnes handicapées et leur permettons de passer un séjour à prix réduit chez nous. Nous avons des collaborations depuis longtemps avec des institutions comme Insieme, Plusport, Forum de malvoyants

Merci de rendre cela possible par votre visite.

A warm welcome to Therme 51



Leukerbad is a wellness destination - and at our hotel, we bring wellness to the table and onto your plate.

We celebrate the authentic taste of our regionally grown alpine products and seasonal quality products.

We are very mindful of the use and sustainability of our local resources and are proud to offer you a new selection of dishes in our new menu.

All our creations can be enjoyed without fish or meat, however, may be combined with them as per your wishes and taste.

We hope you will enjoy our selections.

Your hosts
Sandra und Didier Grichting

Asbjörn Hinrichs
Head Chef

**Our kitchen is open every day from 11.30 am to 1.30 pm and
from 6.00 pm to 8.30 pm (Fr & Sa to 9 pm)**

Why 51? Our thermal water emerges out of the mountains at 51 degrees Celsius.

Our water is full of minerals and has healing properties. We reuse the thermal waste water to heat our three hotel buildings as well as our hot water treatment equipment, thereby contributing to saving water and energy while taking care of our precious resources and the environment.

From the proceeds of each overnight stay and the sale of our drinking water we subsidize the stay of groups of persons with disabilities. We are pleased to enjoy long-term collaboration with specialized organisations, such as Insieme, Plusport or the Sehbehinderten Forum.

With your visit to our restaurant you are helping us continue on this way - thank you!

Speisekarte / Carte de menu / Menu

Vorspeisen / Entrées / Starters

Maultaschen mit Pilz-Tofu Füllung
gebackener Pak Choi / Shimeji Pilze / Chili-Ingwer Sud

*«Maultaschen» farcis de champignons et de tofu /
pak choi rôti / champignons shimeji / fond au piment et au gingembre*

“Maultaschen” with mushroom-tofu filling

Baked pak choi / shimeji mushrooms / chili & ginger broth

- 16 -



Mesclun Salat mit grünem Spargel
gerösteter Parmesan-Hummus mit schwarzem Knoblauch

Himbeerdressing / Kräuter-Mandeln / Brotchip

*Salade de mesclun accompagnée d`asperges vertes / croustillant de parmesan avec houmous
à l`ail noir / vinaigrette à la framboise / amandes aux herbes / chips de pain*

Mesclun salad with green asparagus /Roasted parmesan-hummus with black garlic
raspberry dressing / herb-almonds / bread chip

- 16 -



Confierte Artischockenherzen «süß / sauer»
geräuchertes Erbsen Püree / Orangenfilets
geschmorter Lauch / Belper Knolle

*Cœurs d`artichauts confits « aigre-douce » / purée de pois fumée / segments d`orange
poireau braisé / “Belper Knolle”*

Confit artichoke hearts "sweet / sour" / smoked pea purée / orange fillets
stewed leek / «Belper Knolle»

- 15 -



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

Découvrez notre assortiment de crudités véganes, présentes sur notre buffet / 1 assiette

New and vegan salads available now at 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 trouverez le choix après les plats principaux.

Complete your meal with a supplement. The corresponding options can be found after the main courses.

Suppen / Soupes / Soups

Zucchini-Minz Suppe

Bärlauch Pesto / pikante Cannellini Bohnen

Soupe de courgettes à la menthe / pesto à l'ail des ours / haricots cannellini épicés

Zucchini and mint soup / wild garlic pesto / spicy cannellini beans

-14 -



Unsere täglich wechselnde Tagessuppe

Notre Potage du jour

Soup of the day

- 8 -



Hauptgänge / Plats Principaux / Main Courses

Kartoffel – Buchweizen – Curry Cima di Rapa / Zitronengras / Minze / Cashew

Pomme de terre - sarrasin - curry / Cima di Rapa / citronnelle / menthe / noix de cajou
Potato - buckwheat - curry / Cima di Rapa / lemongrass / mint / cashew

- 30 -



Tagliolini in Trüffel – Weisswein Sauce

Babyspinat / Trüffel /Schaum

Tagliolini et sa sauce au vin blanc à la truffe / pousse des épinards /râpé de truffe / nuage
Tagliolini in truffle white wine sauce / baby spinach / truffle / foam

- 34 -



Risotto vom Perlen – Couscous mit Ras el-Hanout / Dattelschaum Cranberrys / geschmorte Peperoni / Apfel / Spinat / Nüsse und Kerne

Risotto de couscous perlé au ras el-hanout / Mousse de dattes
Cranberries / poivrons braisés / pomme / épinards / noix et graines
Pearl couscous - risotto with ras el-hanout / date-foam
Cranberries / braised peppers / apple / spinach / nuts and seeds

- 30 -



Sonnengetrocknete Tomaten-Gnocchis

weißer Spargel / gebratene Morcheln mit Kaiserschoten / Kerbel – Espuma

*Gnocchis aux tomates séchées / asperges blanches / poêlée de morilles /
pois mange-tout / espuma de cerfeuil*

Sun-fried Tomato-Gnocchi / white asparagus / fried morels with sugar peas / chervil-espuma

- 32 -



Udon – Nudeln in Linsen – Erdnuss Sauce

knuspriger Blumenkohl / Austernpilze / Togarashi Mayo

Udon - Nouilles dans une sauce aux lentilles et aux cacahuètes
chou-fleur croustillant / pleurotes/ « togarashi » mayonnaise

Udon noodles in lentil and peanut sauce /
crispy cauliflower / oyster mushroom / togarashi mayo

- 30 -



Beilagen / Suppléments / Supplements

Zusätzlich zu den Vorspeisen oder Hauptgängen

En plus des entrées ou des plats principaux

In addition to the starters or main courses

Mangoldröllchen, gefüllt mit Spätzleteig

Rouleaux de blettes farcis de pâte à spätzle

Chard rolls filled with spaetzle dough

- 14 -



Auf der Haut gebratener Bachsaibling (120g / ISL)

Omble chevalier rôti sur sa peau

brook trout fried on the skin

- 16 -

Sautierte Riesencrevetten (VNM)

(aus kontrollierter Züchtung)

Crevettes géantes sautées (d'origine contrôlée)

Sautéed giant prawns (from controlled origin)

- 14 -

Sanft gegartes Filet vom Weiderind (160g / AUS)

Bœuf de pâturage doucement cuit à point

Gently cooked filet, grass-fed cows

- 22 -

Gebratene ALPSTEIN Pouletbrust (CH)

Suprême de poulet cuit sur l'os de la région de Alpstein

Roasted "Alpstein" chicken breast

- 16 -

Rosa gebratenes Lammkarree (NZ)

Carré d'agneau rôti

Roasted rack of lamb

- 20 -

Spezialitäten / Spécialités / Specialities

Schweinskotlette vom Thurgauer Apfelschwein (200g / CH)

Côte de porc de cochon de pomme de Thurgovie

Pork chop from the Thurgau apple pig

- 22 -

Geschmorte Kalbsbäckli (CH) in ihrer Schmorsauce

Joues de veau braisées dans son jus

Braised veal cheeks in their gravy

- 22 -

Entrecote double für zwei Personen (400g / AUS)

mit Trüffelsauce

Entrecôte double pour deux personnes et sa sauce à la truffe

Double entrecôte for two people with truffle sauce

- 27 p.P. -

Desserts / Desserts / Desserts

Orangen Crème brûlée / Granny Smith Sorbet / Matcha

Crème brûlée à l'orange / sorbet granny smith / matcha

Orange crème brûlée / granny smith sorbet / matcha

- 14 -



Schokoladen Emotion / Haselnusscreme

weiße & dunkle Schokolade / Himbeeren / Maldon Sea Salt

Émotion chocolat

Crème de noisettes / chocolat blanc & noir / framboises / fleur de Sel

Chocolate Emotion

Hazelnut cream / white & dark chocolate / raspberries / maldon sea salt

- 16 -



Belgische Waffeln / Rhabarber Ragout / Mohn - Frischkäsecreme

Gaufres belges / compotée de rhubarbe / crème de fromage frais au pavot

Belgian waffles / rhubarb ragout / poppy seed cream cheese

- 14 -



Eis und Sorbet aus der Karte

Glaces et sorbets de notre carte

Icecreams and sorbets from our menu



glutenfrei / sans gluten / gluten free



vegetarisch / végétarien / vegetarian



vegan / végan / vegan



Homemade with LOVE