

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.

Speisekarte / Carte de menu / Menu

Vorspeisen / Entrées / Starters

**Tatar von "San Marzano" Tomaten
Kapernäpfel / geschmorte Perlzwiebeln
Curry - Kartoffel Croûtons / eingelegte Kirschtomaten**

*Tartare de tomates "San Marzano"
câpres en baies / oignons perlés braisés
croûtons de pommes de terre au curry / tomates cerises marinées
Tartare of "San Marzano" Tomatoes
caper berries / braised pearl onions
curry potato croutons / pickled cherry tomatoes*

- 15 -



**Mesclun Salat mit Blumenkohl und Stangensellerie
gerösteter Parmesan-Hummus mit schwarzem Knoblauch
Himbeerdressing / Kräuter-Mandeln / Brotchip**

*Salade de mesclun accompagnée chou-fleur et céleri branche / croustillant de parmesan avec
houmous à l'ail noir / vinaigrette à la framboise / amandes aux herbes / chips de pain
Mesclun salad with cauliflower and green celery / 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 -



Sommerspezialität / Spécialité d'été / Summer speciality

**Focaccia von Rosmarin mit Büffelmozzarella
Oliventapenade / geschmortes Gemüse / Rucola**

*Focaccia au romarin avec mozzarella de bufflonne
tapenade d'olives / légumes braisés / roquette
Focaccia of rosemary with Buffalo mozzarella
olive tapenade / braised vegetables / rocket salad*

- 16 -



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

*Salades fraîches et véganes de notre buffet / 1 assiette
Fresh and vegan salads from our 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
Kräuter - Limetten Pesto / pikante Cannellini Bohnen**

*Soupe de courgettes à la menthe / Pesto d'herbes fraîches au citron vert /
haricots cannellini épicés*

Zucchini - mint soup / herb and lime pesto / spicy cannellini beans

-14 -



Unsere täglich wechselnde Tagessuppe

Notre Potage du jour

Soup of the day

- 8 -



Hauptgänge / Plats Principaux / Main Courses

Knuspriges “Millefeuille” mit Aubergine & Halloumi Aprikosen - Basilikum Chutney / geröstete Pistazien / Bergthymian Honig

*Millefeuille croustillant à l'aubergine et au halloumi
Chutney d'abricot au basilic / pistaches grillées / miel au thym de montagne
Crispy “millefeuille” with eggplant & halloumi
apricot - basil chutney / roasted pistachios / mountain thyme honey*

- 30 -



Tagliolini in Trüffel – Weisswein Sauce Babyspinat / Sommer Trüffel /Schaum

*Tagliolini et sa sauce au vin blanc à la truffe / pousse des épinards /
râpé de truffes d'été / nuage
Tagliolini in truffle white wine sauce / baby spinach / summer truffles / foam*

- 34 -



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

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

- 30 -



Sonnengetrocknete Tomaten-Gnocchis gebratene Eierschwämmli mit Kaiserschoten / Wilder Brokkoli / Kerbel – Kartoffel Espuma

*Gnocchis aux tomates séchées / chanterelles poêlées aux pois mange-tout / brocoli sauvage /
cerfeuil - pommes de terre espuma
Sun-dried tomato-gnocchi / fried chanterelles with snow peas / wild broccoli /
chervil - potato espuma*

- 34 -



Calamarata in Zitronen – Kapern “Beurre Blanc” Mango / Pinienkernen / Granatapfel / Orangenpulver

*Calamarata au citron - câpres Beurre Blanc
mangue / pignons / grenade / poudre d'orange
Calamarata in lemon capers “beurre blanc”
mango / pine nuts / pomegranate / orange powder*

- 32 -



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

- 10 -



Auf der Haut gebratener Bachsaibling (120g / ISL)

Omble chevalier rôti sur sa peau

Brook trout fried on the skin

- 16 -

Sautierte Riesencrevetten in Knoblauchbutter & Gemüsebrunoise (VNM) (aus kontrollierter Züchtung)

Crevettes géantes sautées/ au beurre à l'ail et brunoise de légumes (d'origine contrôlée)

Sautéed prawns in garlic butter & vegetable brunoise (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 -

„Butter basted“ Rib-Eye-Steak (250 g) mit Chimichurri Sauce

Rib-Eye-Steak au beurre, avec une sauce chimichurri

Butter-basted rib-eye steak with chimichurri sauce.

- 35 -

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 -

„Pollo Fino“ vom Schweizer Alpstein Poulet BBQ Style mariniert und gegrillt (CH)

“Pollo Fino” de poulet suisse Alpstein/ mariné et grillé façon barbecue

“Pollo Fino” from Swiss Alpstein chicken / marinated and grilled BBQ style

- 18 -

Entrecote double für zwei Personen mit Trüffelsauce (400g / AUS)

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 -



Hibiskus Margarita Sorbet

Aprikosen Variation / Luftiger Vanille Macaron

Margarita à l'hibiscus sorbet

variation d'abricots / macaron vanille léger

Hibiscus Margarita sorbet

apricot variation / fluffy vanilla macaron

- 15 -



Alkoholisch / alcoolisé / alcoholic

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