

Herzlich Willkommen im 51°

Wir befinden uns nicht nur in einer Wellnessstation – wir leben Wellness und servieren dies auch auf dem Teller.

Achtsamkeit im Umgang mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also **der ganz bewusste Genuss** – sind uns ein zentrales Anliegen. Und so feiern wir den authentischen Geschmack von lokalen, alpinen und saisonalen Qualitätsprodukten.

Unsere Kreationen sind so gestaltet, dass sie in ihrer Essenz ganz ohne Fisch und Fleisch harmonieren – diese Komponenten können Sie jedoch ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack ergänzen und individuell kombinieren.

Viel Vergnügen
Wünschen Ihre Gastgeber
Sandra und Didier Griching
&
Küchenchef
Asbjörn Hinrichs

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

51° - warum? Unser Thermalwasser tritt mit 51° an die Oberfläche - ein wahres Naturwunder und reich an Mineralien, dem eine heilende Wirkung innewohnt.

Auch die Umwelt profitiert: Mit unserem Thermalabwasser beheizen wir drei Gebäude und bereiten unser Warmwasser auf. Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Doch nicht nur das: Mit jeder Übernachtung und durch den Verkauf unseres Trinkwassers unterstützen wir Menschen mit Beeinträchtigung und ermöglichen diesen einen vergünstigten Aufenthalt bei uns. Seit Jahren arbeiten wir dafür eng zusammen mit Insieme, PluSport, dem Sehbehinderten Forum und weiteren Partnern.

Danke, dass Sie dies mit Ihrem Besuch ermöglichen!

Speisekarte / Carte de menu / Menu
Endlich Herbst / Enfin l'automne / Finally autumn

Vorspeisen / Entrées / Starters

Kürbis-Quitten Tartelette

Thymian | Ziegenfrischkäse | Feldsalat (12 min Backzeit)

Tartelette à la courge et au coing

Thym | fromage frais de chèvre | mâche (12 min de cuisson)

Pumpkin-quince tartlet

Thyme | fresh goat cheese | field lettuce (12 minutes baking time)

- 15 -



Tatar von Topinambur in Trüffelöl gegart

Granny Smith Apfel | Zitronen Aioli | Pekannuss Crunch

Tartare de topinambour cuit à l'huile de truffe

Pomme Granny Smith | aïoli au citron | croquant aux noix de pécan

Jerusalem Artichoke tartar cooked in truffle oil

Granny Smith apple | lemon aioli | pecan crunch

- 16 -



Lauwarme Belugalinsen in Porto Bello Pilz

Eingelegte Rande | Baumnußscreme | Trauben | Alter Balsamiko

Lentilles beluga tièdes aux champignons porto bello

Betteraves marinées | crème de noix | raisins | vinaigre balsamique vieilli

Warm beluga lentils in portobello mushroom

Pickled beetroot | walnut cream | grapes | aged balsamic

- 15 -



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

Essenz von Steinpilz und Wacholder
Gerösteter Sellerie | Petersilienöl | Pilzpüree
Consommé de cèpe et de genièvre
Céleri rôti | huile de persil | purée de champignons
Essence of porcini mushroom and juniper
Roasted celery | parsley oil | mushroom purée

- 14 -



Unsere täglich wechselnde Tagessuppe

Notre Potage du jour
Soup of the day

- 8 -



***Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, informieren Sie sich bitte bei unserem Serviceteam.**
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe de service.
If you have any allergies or intolerances, please inform our service team.

Hauptgänge / Plats Principaux / Main Courses

Geröstetes Buchweizen Risotto

Gegrillte Endivie | Zwiebelcreme und Ring | Palmkohl

Risotto au sarrasin grille | endives grillées | crème et rondelles d'oignons | chou palmier

Roasted buckwheat risotto | grilled endive | onion cream and ring | black kale

- 31 -



Tagliatelle von der Esskastanie

Safran | Birne | Schwarzer Trüffel

Tagliatelles à la châtaigne | safran | poire | truffe noire

Tagliatelle of chestnut | saffron | pear | black truffle

- 35 -



Polenta Spätzli an Waldpilz à la Bourguignonne

Pinot Noir | Perlzwiebeln | Crouton | Chips

Spätzli à la polenta et aux champignons des bois à la bourguignonne |

Pinot | oignons perlés | croûtons | chips

Polenta spätzli with forest mushrooms à la bourguignon |

Pinot Noir | pearl onions | crouton | chips

- 33 -



Conchiglia mit Schwarzwurzel gefüllt

Pecorino | Kräutererde | Kürbispüree | Haselnussschaum

Conchiglioni farcis aux salsifis | pecorino | herbes | purée de potiron | écume aux noisettes

Cochiglia filled with black salsify | Pecorino | herbs | pumpkin purée | hazelnut foam

- 33 -



***Wählen Sie eine Beilage zum Hauptgang, empfehlen wir eine kleine Portion CHF -5**

Choisissez un accompagnement pour le plat principal, nous vous recommandons une petite portion CHF -5

Choose a side dish to accompany your main course. We recommend a small portion for CHF -5. .

Spezialität zur Wildsaison / Spécialité de la saison du gibier / Specialty for game season

Ravioli Gigante gefüllt mit Rehhaxenragout

Rosenkohlpesto | Karotten-Mohn Püree | Lauchschaum

Ravioli géant farci au ragoût de gigot de chevreuil

Pesto de choux de bruxelles | purée de carottes et graines de pavot | écume de poireaux

Giant ravioli filled with venison shank ragout

Brussels sprout pesto | carrot-poppy seed purée | leek foam

- 34 -



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

Schweizer Capuns mit vegetarischer Füllung und Weissweinschaum

Capuns suisses avec farce végétarienne et sauce au vin blanc

Swiss Capuns with vegetarian filling and white wine foam



- 14 -

Gebratenes Steinbuttfilet mit Schnittlauch Beurre Blanc (120g / ESP)

Filet de turbot poêlé beurre blanc et ciboulette

Pan-seared turbot fillet chive beurre blanc

- 22 -

Sautierte Riesencrevetten in Knoblauchbutter und 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 and vegetable brunoise (from controlled origin)

- 14 -

Aromatisiertes Rindsfilet (160g / AUS)

Filet de bœuf aromatisé

Flavored beef fillet

- 24 -

Rosa gebratenes Lammkarree (180g / NZ)

Carré d'agneau rôti

Roasted rack of lamb

- 20 -

Wildspezialitäten / Spécialités à base de gibier/ Game specialties

Gebratenes Fasanenbrustfilet (100-120g / FR)

Filet de faisan rôti

Roasted pheasant breast fillet

- 18 -

Sanft gegartes Steak vom Hirschrücken im Nuss-Kräutermantel (140g / NZ)

Steak de cerf cuit à feu doux enrobé de noix et d'herbes

Slow-cooked venison loin steak with a nut and herb crust

- 24 -

Butterzarte Wildschwein Bäckgli in eigener Sauce (140-160g / A)

Petits morceaux de sanglier fondants dans leur sauce

Buttery tender wild boar cheeks in their own sauce

- 22 -

Allen Wildgerichten geben wir eine kräftige Wildjus bei.

Nous accompagnons tous nos plats de gibier d'un jus de gibier corsé.

We serve all game dishes with a rich game jus.

Desserts / Desserts / Desserts

Klassische Tarte Tatin vom Boskoop Apfel

Toffee Sauce | Kürbiskern Glace

Tarte Tatin classique aux pommes boskoop

Sauce au caramel | glace aux graines de courge

Classic tarte tatin with boskoop apples

Toffee sauce | pumpkin seed ice cream

- 15 -



Zitronen-Thymian Panna Cotta mit Limoncello

Passionsfrucht | Mandelkrümel | Feigen

Panna cotta au thym citronné avec limoncello

Fruit de la passion | crumble aux amandes | figues

Lemon thyme panna cotta with Limoncello

Passion fruit | almond crumble | figs

Alkoholhaltig/Avec alcool/ With alcohol

- 14 -



Double Chocolate Brownie mit Macadamia Nuss

Himbeer-Basilikum Sorbet | Weiße Schokolade | Karamell

Brownie double chocolat aux noix de macadamia

Sorbet framboise-basilic | chocolat blanc | caramel

Double Chocolate Brownie with macadamia nuts

Raspberry-basil sorbet | white chocolate | caramel

- 16 -



Eisbecher und Sorbet-Variationen aus der Karte

Coupes glacées et sorbets variés à la carte

Ice cream sundaes and sorbet variations from the menu



glutenfrei / sans gluten / gluten free



vegetarisch/ végétarien/ vegetarian



vegan/ végan/ vegan



Homemade with LOVE

*Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen behandelt sein.

La viande étrangère peut être traitée aux hormones. / Foreign meat may be treated with hormones.