

## Herzlich Willkommen

Bienvenue Welcome

Schön, Sie bei uns zu begrüßen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie ein paar unvergessliche Stunden.

### Hausapéro

*Apéritif maison* Housemade apéritif

Prosecco	pro dl	7.00
Saas-Fee Sunset	pro dl	9.90



## Vorspeisen

<b>Walliser Teller</b> Trockenfleisch, Speck, Wurst, Rohschinken, Hobelkäse	29.00
<i>Assiette Valaisanne viande séchée, lard, saucisse, jambon cru, rebibes de fromage</i>	½ 22.00
Valais plate with dried meat, bacon, sausage, raw ham, cheese shavings	
<b>Cholera auf Bleu du Valais</b> Blätterteiggebäck mit Kartoffel, Äpfel und Speck gefüllt	12.50
<i>Cholera Valaisanne sur bleu du valais (pâte feuilletée avec pommes de terre, pommes et lard)</i>	
Cholera on blue du valais sauce (puff pastries with potatoes, apple and bacon)	

## Suppen

<b>Walliser Fendant – Käsesuppe</b>	10.50
<i>Soupe au vin blanc et ou fromage du Valais</i>	
White wine and cheese soup from the Valais	
<b>Klare Rindsbouillon mit Käse-Blätterteigstängel</b>	9.50
<i>Bouillon de bœuf avec allumettes de pâte feuilletée au fromage</i>	
Clear beef soup with puff pastry cheese straw	

## Salat

<b>Verschiedene Blattsalate</b>	9.50
<i>Assortiment de laitues</i>	
Mixed leaf salads	
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
<i>Salade mixte</i>	
Mixed salad	
<b>Nüsslisalat mit Brotwürfeli und Speck</b>	16.50
<i>Salade de mâche avec croûtons et lard</i>	
Lamb's lettuce with croûtons and bacon	
<b>mit Haus- oder Balsamicodressing</b>	
<i>avec vinaigrette fait maison ou balsamique</i>	
with homemade or balsamic dressing	

## Käsefondues & Raclette

<b>Die Klassische Hausmischung</b> <i>Mélange classique fait maison</i> Classic homemade mixture	27.00
<b>Walliser Tomaten-Fondue</b> <i>Fondue aux tomates du Valais</i> Valais tomato fondue	29.00
<b>Pilz-Speck-Fondue</b> <i>Fondue champignons-lard</i> Mushrooms-bacon fondue	29.50
<b>Ämrich - Fondue mit Whisky (mit Walliser Weizenbier)</b> <i>Fondue avec Ämrich et Whisky (avec bière blanche du valais)</i> Fondue with Ämrich and Whisky (local white beer)	29.00
<b>Raclette Portion mit Kartoffeln und Silberzwiebeln</b> <i>Portion de raclette avec pommes de terre et petites oignons blanches</i> Portion of raclette with potatoes and pearl onions	9.50

## Fleischfondues

<b>Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen)</b> 200g Rindsentrecôte in Würfel geschnitten mit Garnituren 4 feine Saucen, Pommes Frites oder Reis  <i>Fondue Bourguignonne (à partir de 2 personnes) 200g d'entrecôte de bœuf couper en cubes avec garnitures 4 sauces délicieuses, pommes frites ou riz</i>  Fondue Bourguignonne (from 2 persons on) 200g of garnished diced beef entrecôte 4 delicious sauces, French fries or rice	pro Person	49.50
<b>Zusatzportion Rindfleisch</b> <i>Supplément de bœuf</i> Supplementary beef	pro 100g	8.50
<b>Fondue Chinoise à discrétion (ab 2 Personen)</b> Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein Sechs hausgemachte Saucen, Reis, Pommes frites  <i>Fondue Chinoise à discrétion (à partir de 2 personnes) Sortes de viande: bœuf, agneau, dindon, porc Six sauces fait maison, riz, pommes frites</i>  Meat fondue à discretion (from 2 persons) meat varieties: beef, lamb, turkey, pork Six homemade sauces, rice, French fries	pro Person	56.50

## Grill & Fleischgerichte

<p><b>Saas - Fee Burger</b> mit Käse, Speck und Zwiebeln dazu  Pommes Frites und hausgemachter BBQ Sauce  <i>Saas – Fee Burger avec fromage, larde et oignons, pommes frites et sauce de BBQ</i>  <i>Saas – Fee Burger with cheese, bacon, and onions, French fries and homemade BBQ sauce</i></p>	 Natura-Beef	25.50
<p><b>T-Bone Steak</b> 450gr mit hausgemachter BBQ Sauce, Pommes Frites und Gemüse  <i>T-Bone Steak 450gr avec sauce de BBQ, légumes et pommes frites</i>  <i>Grilled T-Bone steak 450 gr with pommes frites, vegetables and herb butter</i></p>		62.00
<p><b>Rindsentrecôte vom Grill mit Pommes frites,  Gemüse und Kräuterbutter</b>  <i>Entrecôte de bœuf grillé avec pommes frites, légumes et beurre maître d’hôtel</i>  <i>Grilled beef steak with pommes frites, vegetables and herb butter</i></p>		39.00
<p><b>Geschmortes Kalbsbäggli mit Polenta und Wintergemüse</b>  <i>Joues de veau braisées en pot de fonte à la polenta et légumes d’hiver</i>  <i>Veal cheeks braised in a casting pot with polenta an winter vegetables</i></p>		38.00

## Rösti

<p><b>Walliser: Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken</b>  <i>Roesti avec tranches de tomates gratiné au fromage</i>  <i>Roesti with tomato slices and gratinated with cheese</i></p>	19.00
<p><b>Traditionell: Rösti mit Bratwurst und Zwiebelsauce</b>  <i>Roesti avec saucisse grillée et sauce aux oignons</i>  <i>Rosti with fried sausage and onion sauce</i></p>	23.00
<p><b>Fischer Man’s: Rösti mit Rauchlachs, Zwiebelringen und Kräuterquark</b>  <i>Roesti avec saumon fumé, rondelles d’oignons et fromage blanc aux herbes fines</i>  <i>Roesti with smoked salmon, onion rings and herbs curd</i></p>	26.50

## Desserts

<b>Pflaumenkompott mit Vanilleeis</b>	10.50
<i>Compote aux prunes avec glace à la vanille</i> <i>Plums compote with vanilla ice cream</i>	
<b>Gebrannte Creme</b> (Vanillecreme mit Zuckerkruste, oben ganz heiss und unten schön kalt)	11.00
<i>Crème vanille à la croûte au sucre chaud, mais froide au fond</i> <i>Crème brûlée (custard with a crust of hot sugar, but cold inside)</i>	
<b>Tobleronemousse</b> mit marinierten Früchten und "Kambly Bretzeli"	15.00
<i>Mousse aux chocolat de « Toblerone » et fruits marinés et « Kambly Bretzeli »</i> <i>Toblerone mousse with marinated fruit and "Kambly Bretzeli"</i>	
<b>Limettenkuchen</b> mit Kirschparfait und Mascarponecreme	12.50
<i>Tarte au citron vert au parfait de cerise avec crème de mascarpone</i> <i>Lime cake with cherry parfait and mascarpone cream</i>	