

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



**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Salate

Saisonaler Blattsalat Laitues de saison Seasonal green salad	9.50 ½ 7.50
Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	12.50 ½ 10.50
Nüsslisalat mit Brotwürfeln und Speck Salade de mâche avec croûtons et lard Lamb's lettuce with croutons and bacon	16.50

Wählen Sie dazu das Hausdressing oder Balsamico Salatsauce
Accompagné de sauce maison au balsamique
With homemade dressing or balsamic dressing

Vorspeisen

Ziegenkäse im Roggenbrotmantel mit getrockneten Tomaten Fromage de chèvre en croûte de pain de seigle aux tomates séchées Goat cheese in a coat of rye bread with dried tomatoes	14.50
Marinierter Lachs und geräuchertes Forellenfilet an Estragonsauce Saumon mariné et filet de truite fumée avec sauce à l'estragon Marinated salmon and smoked trout fillet on tarragon sauce	18.00
Kalbscarpaccio mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Zitrone Carpaccio de veau avec huile d'olives, herbes, ail et citron Veal Carpaccio with olive oil, herbs, garlic and lemon	22.50
„Falsche Schnecken“ – Rindsfiletwürfel mit rassisger Kräutersauce Cubes de filet de bœuf avec sauce aux herbes fines Beef fillet cubes with herbs sauce	18.50



**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Suppen

Walliser Fendant – Käsesuppe Soupe au vin blanc et ou fromage du Valais White wine and cheese soup from the Valais	10.50
Klare Rindsbouillon mit Käse-Blätterteigstängel Bouillon de bœuf avec allumettes de pâte feuilletée au fromage Clear beef soup with puff pastry cheese straw	9.50
Alpheusuppe mit Saaser Knoblauchwurst Soupe au foin des Alpes avec une petite saucisse à l'ail de la vallée de Saas Alp hay soup with a local garlic sausage	10.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Nudeln mit Waldpilzen Nouilles faites maison avec des champignons de la forêt Homemade noodles with forest mushrooms		21.50 ½ 16.00
Polenta mit Birne und überbacken mit Gorgonzola Polenta aux poire et gratinée au gorgonzola Polenta with pear and gratinated with Gorgonzola cheese		22.00
Gemüseravioli mit Trüffelbutter Ravioli des légumes avec beurre de truffe Vegetable ravioli with truffled butter		27.50 ½ 21.00
Gemüse Thai Curry mit Jasminreis Curry thai légumes avec du riz au jasmin Vegetable Thai curry with jasmine rice		22.00 ½ 16.50

Fischgerichte

Frische Forelle blau oder gebraten mit Kartoffeln und Tomate Truite bleu ou rôtie aux pommes de terre et tomates Fresh trout au bleu or roasted with potatoes and tomatoes	36.50
Gebratene Riesencrevette mit mediterranem Gemüse und Ricotta Ravioli Crevettes sautées aux légumes méditerranéens et ravioli à la ricotta Fried prawns with mediterranean vegetables and Ricotta Ravioli	36.00 ½ 24.00
Gebratener Zander auf Wintergemüse, schwarze Nudeln und Safransauce Sandre sautée sur lit d légumes d'hiver, nouilles noire et sauce au safran Fried pike-perch on winter vegetables, black noodles and saffron sauce	34.00 ½ 22.0

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Altbekannte Gerichte

Geschmortes Kalbsbäggli im Eisengusstöpfchen mit Polenta und Wintergemüse <i>Joues de veau braisées en pot de fonte accompagnées de polenta et légumes d'hiver</i> Veal cheeks braised in a casting pot with polenta and winter vegetables	38.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti <i>Emincé de veau zurichois avec roesti</i> Sliced veal Zurich style and roesti	39.00 ½ 30.00
Rindsfiletwürfel "Stroganow" mit Spätzli und Wintergemüse <i>Filet de bœuf aux dés "Stroganov" avec spaetzle et légumes d'hiver</i> Fillet of beef in cubes "Stroganov" with spaetzle and winter vegetables	43.00 ½ 29.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Wintergemüse <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes d'hiver</i> Breaded pork escalope with French fries and winter vegetables	31.00 ½ 23.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce und Bandnudeln <i>Escalope de porc à la crème de champignons et pâtes</i> Pork escalope with mushroom cream sauce and noodles	31.00 ½ 23.00

Fondue

(ab 2 Personen, à partir de 2 personnes, from 2 persons)

Fleischfondue Chinoise à discrétion <i>Fondue Chinoise à discrétion</i> Meat fondue Chinoise all you can eat	(pro Person)	56.50
Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein <i>Sortes de viande: bœuf, agneau, dindon, porc</i> Meat varieties: beef, lamb, turkey, pork		
Sechs hausgemachte Saucen, Reis und Pommes frites <i>Six sauces faites maison, riz et pommes frites</i> Six homemade sauces, rice and French fries		

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Vom Grill

Grillteller (ca. 180 g) Grillades (180 g env.) Grill plate (ca. 180 g)	41.00
Rindsentrecôte (ca. 180 g) Entrecôte de bœuf (180 g env.) Sirloin steak (ca. 180 g)	42.00
Rindsfilet (ca. 180 g) Filet de bœuf (180 g env.) Fillet of beef (ca. 180 g)	52.00
Kalbssteak (ca. 180 g) Steak de veau (180 g env.) Veal steak (ca. 180 g)	48.00
Pferdeentrecôte (ca. 180 g) Entrecôte de cheval Sirloin steak of horse	39.00
Schweinefilet (ca. 180 g) Filet mignon de porc (180 g env.) Fillet of pork (ca. 180 g)	36.00

Eine Beilage nach Wahl: Rösti, Pommes frites, Reis, Nudeln, Polenta oder Spätzli
Une garniture au choix : roesti, pommes frites, riz, nouilles, polenta, ou spaetzli
Choice of one side-dish: roesti, French fries, rice, noodles, polenta, or spaetzli

Eine Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Béarnaise- oder Pfeffersauce, Café de Paris
Une sauce au choix: beurre aux fines herbes, sauce béarnaise ou sauce au poivre, Café de Paris
Choice of one sauce: Herbs butter, tarragon butter sauce or pepper sauce, Café de Paris

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies

Dessert

Gebrannte Creme (Vanillecreme mit Zuckerkruste, oben ganz heiss und unten schön kalt) Crème vanille à la croûte au sucre chaud, mais froide au fond Crème brûlée (custard with a crust of hot sugar, but cold inside)	11.00
Tobleronemousse mit marinierten Früchten und "Kambly Bretzeli" Mousse au chocolat de « Toblerone » et fruits marinés et « Kambly Bretzeli » Toblerone mousse with marinated fruit and "Kambly Bretzeli"	15.00
Limettenkuchen mit Kirschparfait und Mascarponecreme Tarte au citron vert au parfait de cerise avec crème de mascarpone Lime cake with cherry parfait and mascarpone cream	12.50
Glacesorten, glaces variés, Ice cream flavours Vanille, vanille, vanilla Mokka, mocca, mocha Schokolade, chocolat, chocolate	pro Kugel 3.00
Sorbetsorten, sorbets variés, sorbet flavours Apfel, pomme, apple Aprikose, abricot, apricot Erdbeer, fraise, strawberry Melone, melon, melon Zitrone, citron, lemon	pro Kugel 3.00
Mit Rahm, avec crème, with cream	+ 1.00

Käse

Überbackener Ziegenkäse mit Apfelschnitzen und Löwenzahnhonig Fromage de chèvre gratiné et tranches de pomme avec miel de pissenlits Gratinated goat cheese with apple slices and dandelion honey	12.50
---	-------

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.
Bei Bezahlung in Euro (bar) oder Fremdwährungen (Karten) gilt der aktuelle Tageskurs**

*Tous les prix en francs suisses TVA inclus
pour paiement en Euro (en liquide) est valable le cours du jour*

All prices in Swiss francs inclusive VAT
for payment in Euro (Cash) or foreign currency (Cards) the current exchange rate applies