

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

Rosato AURA

Der fruchtig – frische Aperitif in rot

9.90



FEE CHÄLLER

Typisch Wallis

Vorspeisen

Walliser Teller 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	
Cholera auf Bleu du Valais Blätterteiggebäck mit Kartoffel, Äpfel und Speck gefüllt	18.50
<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

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

Salat

Verschiedene Blattsalate	9.90
<i>Assortiment de laitues</i>	½ 7.50
Mixed leaf salads	
Gemischter Salat	12.50
<i>Salade mixte</i>	½ 10.50
Mixed salad	
Nüsslisalat mit Brotwürfeli und Speck	16.50
<i>Salade de mâche avec croûtons et lard</i>	
Lamb's lettuce with croûtons and bacon	
mit Haus- oder Balsamicodressing	
<i>avec vinaigrette fait maison ou balsamique</i>	
with homemade or balsamic dressing	

Käsefondues & Raclette

Die Klassische Hausmischung <i>Mélange classique fait maison</i> Classic homemade mixture	28.00
Walliser Tomaten-Fondue <i>Fondue aux tomates du Valais</i> Valais tomato fondue	30.00
Pilz-Speck-Fondue <i>Fondue champignons-lard</i> Mushrooms-bacon fondue	30.50
Fondue mit Prosecco und Dörrtomaten <i>Fondue au Prosecco et aux tomates séchées</i> Fondue with Prosecco and dried tomatoes	33.00
Ämrich - Fondue mit Whisky (mit Walliser Weizenbier) <i>Fondue avec Ämrich et Whisky (avec bière blanche du valais)</i> Fondue with Ämrich and Whisky (local white beer)	33.00
Portion Raclette mit Kartoffeln und Silberzwiebeln <i>Portion de raclette avec pommes de terre et petits oignons blancs</i> Portion of raclette with potatoes and pearl onions	9.50

Fleischfondues

Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen)

200g Rindsentrecôte in Würfel geschnitten mit Garnituren
4 feine Saucen, Pommes Frites oder Reis

pro Person

49.50

Fondue Bourguignonne (à partir de 2 personnes) 200g d'entrecôte de bœuf couper en cubes avec garnitures 4 délicieuses sauces, pommes frites ou riz

Fondue Bourguignonne (from 2 persons on) 200g of garnished diced beef entrecôte
4 delicious sauces, French fries or rice

Zusatzportion Rindfleisch

Supplément de bœuf
Supplementary beef

pro 100g

8.50

Fondue Chinoise à discrétion (ab 2 Personen)

Fleischsorten: Rind, Lamm, Truthahn, Schwein
8 hausgemachte Saucen, Reis, Pommes frites

pro Person

58.50

*Fondue Chinoise à discrétion (à partir de 2 personnes) Viande: bœuf, agneau, dinde, porc
8 sauces fait maison, riz, pommes frites*

Meat fondue à discretion (from 2 persons) meat varieties: beef, lamb, turkey, pork
8 homemade sauces, rice, French fries

Grill & Fleischgerichte

Saas-Fee Burger mit Käse, Speck und Zwiebeln Dazu servieren wir Pommes frites und eine hausgemachte BBQ Sauce <i>Saas – Fee Burger avec fromage, larde et oignons, pommes frites et sauce de BBQ</i> Saas – Fee Burger with cheese, bacon, and onions, French fries and homemade BBQ sauce	27.50
Rindsentrecôte vom Grill mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter <i>Entrecôte de bœuf grillé avec pommes frites, légumes et beurre maître d'hôtel</i> Grilled beef steak with pommes frites, vegetables and herb butter	39.00
Geschmortes Kalbsbäggli mit Polenta und Wintergemüse <i>Joues de veau braisées « en pot de fonte », polenta et légumes d'hiver</i> Veal cheeks braised in a casting pot with polenta and winter vegetables	38.00

Rösti

Walliser: Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken <i>Roesti avec tranches de tomates gratiné au fromage</i> Roesti with tomato slices and gratinated with cheese	19.00
Dorf Metzger Bratwurst Dry Aged mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Saucisse à rôtir du boucher du village avec Roesti et sauce à l'oignon</i> Fried sausage from the local butcher with Roesti and onion sauce	25.00
Fisherman's: Rösti mit Rauchlachs, Zwiebelringen und Kräuterquark <i>Roesti avec saumon fumé, rondelles d'oignons et fromage blanc aux herbes fines</i> Roesti with smoked salmon, onion rings and herbs curd	26.50

Desserts

Nusstorte mit Vanilleglace, Feigenespuma und reifem Balsamico 12.00

Tarte aux noix avec glace de la vanille, spuma de figues et un vinaigre balsamique mûr
Nut tart with vanilla ice cream, fig spuma and ripe balsamic

Crème brûlée mit Orangenaroma und Kokosglace 12.00

Crème brûlée aromatisée à l'orange et glace de noix de coco
Crème brûlée with orange flavour and coconut ice cream

Käse

Käseteller mit Chutney und hausgemachten Crackern 18.00

Plateau de fromages avec chutney et crackers faits maison
Cheese plate with chutney and homemade crackers

Fleischherkunft

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz/ Irland oder Uruguay
Lamm:	Schweiz/Neuseeland
Geflügel:	Schweiz
Reh:	Schweiz/Österreich
Hirsch:	Schweiz/Österreich/Italien
Wildschwein:	Deutschland/Österreich/Italien
Wachtel:	Frankreich
Poulet:	Schweiz
Süsswasserfische:	Schweizer Gewässer
Hummer	Vereinigte Staaten
Crevetten:	Vietnam
Rauchlachs:	Bio, Zucht, Irland
frischer Lachs:	Zucht, Irland

Teils verarbeiten wir Natura Beef von Edgar Imhof aus Raron. Diese Gerichte finden Sie auf der Tageskarte und sind speziell mit dem Natura Beef Logo gekennzeichnet

Grundsätzlich verarbeiten wir **nur** Fleisch ohne Wachstumshormone und Antibiotika, sowie von Tieren aus artgerechter Haltung!

FEE CHÄLLER

Typisch Wallis

Lieber Gast

Sie als verantwortungsbewusster Konsument legen privat vielleicht auch Wert auf gesunde, regional, artengerecht und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Die Grossverteiler bieten Ihnen dazu bereits ein umfangreiches Sortiment an geeigneten Produkten an. In der Gastronomie hat sich diese Entwicklung und eine entsprechende Vielfalt leider noch nicht so sehr durchgesetzt.

Wir bekennen uns zu einem grundsätzlich nachhaltigen, umwelt- und sozial-verträglichen Handeln. Deshalb verzichten wir ganz bewusst auf einige kritische Produkte: einerseits servieren wir keine vom Aussterben bedrohten Fische und Meerestiere (wie Schildkröten, Hummer, Stör (Kaviar), Wal, Hai etc.) und andererseits meiden wir Lebensmittel, hinter deren Produktionsmethoden wir nicht stehen können (wie Gänsestopfleber, Froschschenkel, asiatische Shrimpsfarmen etc.). Ausnahmen gibt es nur, wenn es sich um MSC- oder Bio-zertifizierte Produkte handelt.*

Wo immer möglich verwenden wir frische und möglichst regional produzierte Nahrungsmittel, auch wenn diese etwas teurer im Einkauf sind. Bei den Kolonialwaren bevorzugen wir fair gehandelte Produkte; so finden Sie bei uns z.B. ausschliesslich Max Havelaar zertifizierten Kaffee des Familienunternehmens Blaser Cafe. Aber auch beim Orangensaft, beim Zucker, und bei den Bananen haben wir uns für Max Havelaar – zertifizierte Produkte entschieden. Beim Tee unterstützen wir die Rainforest Alliance, um den wesentlichen Ursachen von Umweltzerstörung zu begegnen.

Es ist und bleibt unser Ansporn, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis erster Güte zu bieten und dennoch Genuss mit Nachhaltigkeit und attraktivem Preis in Einklang zu bringen. Sie sollen sich schliesslich bei uns in jeder Beziehung wohl fühlen!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihre Unterstützung

Ihr Fee Chäller Team

**) MSC (Marine Stewardship council) – zertifizierte Meerestiere stammen aus Wildfang ohne Ueberfischung und mit garantiertem Erhalt des Oekosystems (mehr unter www.msc.org).*