ALPHÜTTE

SPEISEKARTE

SAAS-FEE

APÈRO

- Walliser Teller CHF 29
  Verschiedenes Trockenfleisch sowie Hobelkäse und Hauswurst
- Käse Platte CHF 19
  Verschiedene Schweizer Käsesorten
- Trockenfleisch Platte CHF 26
- Walliser Hauswurst CHF 9

SUPPE

- Getrüffelte Kartoffelsuppe CHF 23
- Pilz Suppe CHF 16

VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 23
- Hausgemachter marinierter Lachs mit Fenchelsalat CHF 24
- Salat von Wurzelgemüse mit Rucola und Baumnüssen CHF 15
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 17

KÄSE SPEZIALITATEN

- Moitié-moitié Fondue (Classic)		CHF 32
- Crème Fondue (Sahne)		CHF 34
- Trüffelfondue (Schwarzer Trüffel aus dem Périgord)		CHF 42
- Walliser Tomaten Fondue		CHF 37
- Champagnerfondue (Veuve Clicquot) *Eine Flasche Champagner wird speziell für die Zubereitung Ihres Fondues geöffnet und der Rest der Flasche wird an Ihrem Tisch serviert*	*Ab 2 pers.*	CHF 32 + CHF 100
- Gebackener Vacherin Mont d'Or *Serviert mit Kartoffeln, Trockenfleisch , Beilagen*	*Ab 2 pers.*	CHF 39
- Raclette wie zu Hause *„Val de Bagnes"-Käse, serviert in Portionen (200 g), mit Kartoffeln und Beilagen*	*Ab 2 pers.*	CHF 36

Gut zu wissen

Unsere Fondues werden mit Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP hergestellt. Der Käse wird von „La Maison du Fromage Sterchi", die seit 1928 aktiv sind, auf 1.000 Metern Höhe affiniert.

WARME GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	CHF 32
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne)	CHF 26
- Teigwaren mit Tomaten-Honig-Sauce (Linguine oder Penne)	CHF 26
- Teigwaren mit vegetarischer Bolognesesauce (Linguine oder Penne)	CHF 27

FLEISCH

- Rindsentrecote. 180 gr.		CHF 49
- Rindsentrecote. 250 gr.		CHF 56
- Pferdefilet 180 gr.		CHF 48
- Waadtländer Schweinskotelette 300 gr.		CHF 47
- Landschinken 180 gr.		CHF 34
- Fondue Chinoise (Schwein und Rindfleisch)	*Ab 2 pers.*	CHF 56

SAUCEN

- Hausgemachte Pfeffersauce	CHF 0
- Hausgemachte Senfsauce	CHF 0
- Hausgemachte Morchelsauce	CHF 6

Alle unsere Fleischsorten werden mit dem Tagesgemüse sowie Ihrer Wahl serviert: Spätzli, Pommes, Reis oder Nudeln (Linguine).

KINDERKARTE (Bis 12 Jahre)

- Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	CHF 17
- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	CHF 16
- Landschinken (80 gr.) mit hausgemachten Käsespätzle	CHF 18
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne)	CHF 15

DESSERT

- Hausgemachter Früchtekuchen des Tages mit Vanilleeis	CHF 14
- Emmentaler Meringue mit Gruyère-Doppelrahm	CHF 14
- Hausgemachtes Vanilleeis	CHF 6
- Hausgemachtes Walliser Roggenbroteis	CHF 6
- Hausgemachtes Zimteis	CHF 6
- Hausgemachte Tobleroneeis	CHF 6
- Hausgemachtes Marshmallowseis	CHF 6
- Valaisanne Cup (Aprikosensorbet + Abricotine)	CHF 10
- Jurassian Cup (Zitronensorbet + Absinthe)	CHF 10
- Colonel Cup (Zitronensorbet + Wodka)	CHF 10
- Williamine Cup (Birnensorbet + Williams)	CHF 10

Allergien

Auf Wunsch geben Ihnen unsere Mitarbeitende gerne Auskunft über Gerichte die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Preis

Unsere Preise werden in Schweizer Franken angezeigt – inklusive MwSt.

Herkunft der Produkte

Rindfleisch : CH
Schweinefleisch : CH
*Pferd : UG**
Lachs : CH
Brot : CH - Bäckerei Bumann Saas-Fee

**"Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein" und "Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein"*