



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

- Getrübte Kartoffelsuppe CHF 23
- Pilz Suppe CHF 16

VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 22
- Hausgemachter marinierter Lachs mit Fenchelsalat CHF 23
- Salat von Wurzelgemüse mit Rucola und Baumnüssen CHF 15
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 16



KÄSE SPEZIALITATEN

- Crème Fondue CHF 31
- Moitié-moitié Fondue CHF 29
- Trüffelfondue (Schwarzer Trüffel aus dem Périgord) CHF 39
- Walliser Tomaten Fondue CHF 34
- Champagnerfondue (Veuve Clicquot) Ab 2 pers. CHF 29
Eine Flasche Champagner wird speziell für die Zubereitung Ihres Fondues geöffnet und der Rest der Flasche wird an Ihrem Tisch serviert + CHF 100
- Gebackener Vacherin Mont d'Or Ab 2 pers. CHF 38
Serviert mit Kartoffeln, Trockenfleisch, Beilagen
- Raclette wie zu Hause Ab 2 pers. CHF 35
„Val de Bagnes“-Käse, serviert in Portionen (200 g), mit Kartoffeln und Beilagen

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.



WARMER GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 29
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 25
- Teigwaren mit Tomaten-Honig-Sauce (Linguine oder Penne) CHF 25
- Teigwaren mit vegetarischer Bolognesesauce (Linguine oder Penne) CHF 26



FLEISCH

- | | |
|---|-------------------|
| - Rindsentrecote. 180 gr. | CHF 49 |
| - Rindsentrecote. 250 gr. | CHF 55 |
| - Pferdefilet 180 gr. | CHF 47 |
| - Waadtländer Schweinskotelette 300 gr. | CHF 44 |
| - Landschinken 180 gr. | CHF 32 |
| - Fondue Chinoise (Schwein und Rindfleisch) | Ab 2 pers. CHF 55 |

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

- | | |
|--|--------|
| - Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Pommes Frites | CHF 16 |
| - Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus | CHF 15 |
| - Landschinken (80 gr.) mit hausgemachten Käsespätzle | CHF 17 |
| - Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) | CHF 14 |



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 (Birnenensorbet + 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 von Fleisch und Fisch

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"*