



ALPHÜTTE

MENU

SAAS-FEE



ANTIPASTI

- Tagliere del Vese. CHF 29
Scelta di vari salumi e formaggi affumicati.
- Tagliere di formaggi. CHF 19
Scelta di vari formaggi svizzeri.
- Tagliere di carne secca. CHF 26
- Salsiccia secca vallesana. CHF 9

ZUPPE

- Zuppa di patate con tartufi primaverili. CHF 23
- Zuppa di funghi. CHF 16

PRIMI PIATTI E INSALATE

- Ravioli al limone con jus di carciofi. CHF 22
- Salmone marinato fatto in casa con insalata di finocchio. CHF 23
- Insalata di radici con rucola e noci. CHF 15
- Formaggio di capra e insalata di cavolo rosso. CHF 16



SPECIALITÀ DI FORMAGGIO

- Fonduta alla panna. CHF 31
- Fonduta moitié-moitié. CHF 29
- Fonduta al tartufo (tartufo nero del Périgord). CHF 39
- Fonduta al pomodoro del Vallese. CHF 34
- Fonduta al champagne (Veuve Clicquot). Da 2 pers. CHF 29
Una bottiglia di Champagne sarà aperta appositamente per la
fonduta e il resto della bottiglia sarà servito al vostro tavolo. + CHF 100
- Vacherin Mont d'Or al forno. Da 2 pers. CHF 38
Servito con patate, carne secca e contorni a scelta.
- Raclette come a casa. Da 2 pers. CHF 35
*Formaggio "Val de bagnes" servito in porzioni (200 gr.), con
patate e contorni a scelta.*

Nota bene

Le nostre fondute sono prodotte con Gruyère DOP e Vacherin fribourgeois DOP. I formaggi sono stagionati a 1.000 metri di altitudine da "La Maison du Fromage Sterchi", attiva dal 1928.



PASTA

- Spätzli fatti in casa con formaggio e composta di mele. CHF 29
- Pasta al pomodoro della Nonna (Linguine o penne). CHF 25
- Pasta con salsa di pomodoro al miele (Linguine o penne). CHF 25
- Pasta con sugo alla bolognese vegetariano (Linguine o penne). CHF 26



SECONDI DI CARNE

- | | |
|---|-------------------|
| - Entrecote di manzo 180 gr. | CHF 49 |
| - Entrecote di manzo 250 gr. | CHF 55 |
| - Filetto di cavallo 180 gr. | CHF 47 |
| - Costolette di maiale vodese 300 gr. | CHF 44 |
| - Prosciutto di campagna 180 gr. | CHF 32 |
| - Fonduta alla cinese. (maiale e manzo) | Da 2 pers. CHF 55 |

SALSE

- | | |
|------------------------------------|-------|
| - Salsa di peperoni fatta in casa. | CHF 0 |
| - Salsa di senape fatta in casa. | CHF 0 |
| - Salsa di spugnole fatta in casa. | CHF 6 |

Tutte le nostre carni sono servite con verdure del giorno e una scelta di Spätzli, patatine, riso o pasta (linguine).

PER I BAMBINI

- | | |
|--|--------|
| - Fettine impanate fatte in casa con patatine. | CHF 16 |
| - Spätzli fatti in casa con formaggio e salsa di mele fatta in casa. | CHF 15 |
| - Prosciutto di campagna (80 gr.) con Spätzli fatti in casa con formaggio. | CHF 17 |
| - Pasta al pomodoro (linguine o penne). | CHF 14 |



DOLCI

- | | |
|--|--------|
| - Crostata di frutta del momento fatta in casa con gelato alla vaniglia. | CHF 14 |
| - Meringa all'emmental con doppia crema al Gruyère. | CHF 14 |
| - Gelato alla vaniglia fatto in casa. | CHF 6 |
| - Gelato al pane di segale vallesano fatto in casa. | CHF 6 |
| - Gelato alla cannella fatto in casa. | CHF 6 |
| - Gelato alla Toblerone fatto in casa. | CHF 6 |
| - Gelato ai Marshmallows fatto in casa. | CHF 6 |
| - Coupe Valaisanne (sorbetto all'albicocca + albicocca). | CHF 10 |
| - Coupe Jurassienne (sorbetto al limone + assenzio). | CHF 10 |
| - Coupe Colonel (Sorbetto al limone + Vodka). | CHF 10 |
| - Coupe Williamine (sorbetto di pera + Williamine). | CHF 10 |

Allergie

Su richiesta, il nostro personale sarà lieto di informarvi sui piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Prezzi

I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri - IVA inclusa.

Origine della carne e del pesce.

Manzo : CH

Maiale : CH

*Cavallo : UG**

Salmone : CH

Pane : CH - Forno Bumann Saas-Fee

**"Potrebbe essere stato prodotto con promotori della crescita ormonali" e "Potrebbe essere stato prodotto con promotori della crescita non ormonali, come gli antibiotici"*