ALPHÜTTE

MENU

SAAS-FEE

ANTIPASTI

- Tagliere del Vallese. 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 23
- Salmone marinato fatto in casa con insalata di finocchio. CHF 24
- Insalata di radici con rucola e noci. CHF 15
- Formaggio di capra e insalata di cavolo rosso. CHF 17

SPECIALITÀ DI FORMAGGIO

- Fonduta moitié-moitié (classico).		CHF 32
- Fonduta alla panna.		CHF 34
- Fonduta al tartufo (tartufo nero del Périgord).		CHF 42
- Fonduta al pomodoro del Vallese.		CHF 37
- Fonduta al champagne (Veuve Clicquot).	*Da 2 pers.*	CHF 32
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 39
Servito con patate, carne secca e contorni a scelta.		
- Raclette come a casa.	*Da 2 pers.*	CHF 36
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 32
- Pasta al pomodoro della Nonna (Linguine o penne).	CHF 26
- Pasta con salsa di pomodoro al miele (Linguine o penne).	CHF 26
- Pasta con sugo alla bolognese vegetariano (Linguine o penne).	CHF 27

SECONDI DI CARNE

- Entrecote di manzo 180 gr.		CHF 49
- Entrecote di manzo 250 gr.		CHF 56
- Filetto di cavallo 180 gr.		CHF 48
- Costolette di maiale vodese 300 gr.		CHF 47
- Prosciutto di campagna 180 gr.		CHF 34
- Fonduta alla cinese. (maiale e manzo)	*Da 2 pers.*	CHF 56

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 (Fino a 12 anni)

- Fettine impanate fatte in casa con patatine.	CHF 17
- Spätzli fatti in casa con formaggio e salsa di mele fatta in casa.	CHF 16
- Prosciutto di campagna (80 gr.) con Spätzli fatti in casa con formaggio.	CHF 18
- Pasta al pomodoro (linguine o penne).	CHF 15

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 dei prodotti
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"*