



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

VORSPEISEN UND SALATE

- Zitronenravioli mit Artischocken CHF 22
- Hausgemachter mariniertes Lachs mit Fenchelsalat CHF 23
- Sommersalat serviert in einer Schale CHF 15
- Warmer Ziegenkäse und Rotkohlsalat CHF 16
- Kartoffelsalat CHF 14



KÄSE SPEZIALITATEN

- Moitié-moitié Fondue (Classic) CHF 29
- Crème Fondue (Sahne) CHF 31
- Trüffel Fondue (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
- 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 affinert.



WARMER GERICHTE

- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus CHF 29
- Sommer-Linguine (Kirschtomaten und Basilikum) CHF 27
- Teigwaren mit Tomatensauce della Nonna (Linguine oder Penne) CHF 26
- Teigwaren mit vegetarischer Bolognesesauce (Linguine oder Penne) CHF 26



FLEISCH

- Rindsentrecote. 180 gr.	CHF 49
- Rindsentrecote. 250 gr.	CHF 56
- Pferdefilet 180 gr.	CHF 48
- Waadtländer Schweinskotelette 300 gr.	CHF 46
- Landschinken 180 gr.	CHF 34
- Landschinken (180 gr.) mit Kartoffelsalat	CHF 34
Fondue Chinoise (200 gr.) (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 (Bis 12 Jahre)

- Hausgemachtes Paniertes Schweineschnitzel (mit Pommes Frites)	CHF 17
- Hausgemachte Spätzli mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	CHF 16
- Landschinken (80 gr.) mit hausgemachten Käsespätzle	CHF 18
- Landschinken (80 gr.) mit Kartoffelsalat	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 Eis Erdbeere & Minze CHF 6
- Hausgemachtes Karamelleis CHF 6
- Hausgemachte Tobleroneeis CHF 6
- Hausgemachtes Marshmalloweis CHF 6
- Valaisanne Cup (Aprikosensorbet + Abricotine) CHF 10
- Jurassian Cup (Zitronensorbet + Absinthe) CHF 10
- Colonel Cup (Zitronensorbet + Wodka) CHF 10
- Williamine Cup (Birnsorbet + 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"*