

## **ALPENHEXE FONDUE-CHINOISE / A LA VIANDE MEAT FONDUE ALPENHEXE**



***Mariniert mit einer Gewürzmischung (Alpenhexe) aus dem Wallis***

*Mariné avec un mélange d'épices du Valais*

*Marinated with a mixture of spices from the Valais*

***Alpenhexe: 2 verschiedene Fleischsorten (Rind mariniert / Poulet)***

***Beilagen: Diverse Gemüse, Pommes-Frites und Reis, dazu hausgemachte Saucen***

***Alpenhexe: 2 sortes différentes de viande (bœuf marinée / poulet)***

***Accompagnement: Différents légumes, frites et riz, servi avec des sauces maison***

***Alpenhexe: 2 different types of meat (beef marinated / chicken)***

***Side dishes: Various vegetables, french fries and rice served with homemade sauces***

***Preise ab 2 Erwachsene Personen / min. 2 Pers.***

<i>Erwachsene / Adultes</i>	<i>200 gr.</i>	<i>CHF 50.00</i>
<i>Erwachsene / Adultes</i>	<i>à discrétion</i>	<i>CHF 60.00</i>
<i>Kinder / Children</i>	<i>0-5 Jahre</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Kinder / Children</i>	<i>6-12 Jahre</i>	<i>CHF 30.00</i>

## **KALTE VORSPEISEN / LES HORS-D'ŒUVRES FROIDS** **COLD STARTERS**

***Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum*** 21.--

*Camembert cuit avec mousse à l'airelle rouge*

*Baked Camembert with lingonberry mousse*



***Rinds Carpaccio mit Olivenöl, weissem Balsamico und Bergkäse*** 23.-

*Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olives, balsamique blanc et fromage de la Montagne*

*Beef carpaccio with olive oil, white balsamic and mountain cheese*

***Nüssler Salat mit marinierten Grapefruitfilets und Krevetten*** 22.50

*Salade de rampons avec des filets de pamplemousse marinés et des crevettes*

*Lettuce salad with marinated grapefruit fillets and prawns*

## **WARME VORSPEISE / L'HORS-D'ŒUVRE CHAUD** **HOT STARTER**

*Zander auf gedünstetem Lauch mit einem Safran-Weissweinschaum* 23.- / 34.- 1/2 / 1/1

*Sandre sur poireau à la vapeur avec mousse de vin blanc safrané*

*Pike-perch on steamed leek with a saffron white wine mousse*

## **SALATBUFFET / BUFFET DE SALADES / SALAD BUFFET**

***Stellen Sie Ihren Salat selbst zusammen...***

*Composez vous-même votre salade...*

*Take your salad by yourself...*

*klein 10.- / gross 15.-*

*petite 10.- / grande 15.-*

*small 10.- / big 15.-*

## SUPPEN / LES SOUPES / SOUPS

***Apfel-Ingwer Suppe*** 12.50

*Potage aux pommes et gingembre*

*Apple and ginger soup*

***Sellerie-Rucola Suppe mit Zitronenöl*** 11.50

*Soupe de céleri et de roquette à l'huile de citron*

*Celery rocket soup with lemon oil*



***Erdnuss-Süßkartoffelsuppe*** 12.50

*Potage aux patates douces et aux arachides*

*Peanut sweet potato soup*



## TEIGWAREN / LES PÂTES / NOODLES

***Spaghetti mit Tomatensauce  , Bolognaise, Pesto  oder Carbonara*** 17.- / 24.- 1/2 | 1/1

*Les spaghettis à la sauce tomates, Bolognaise, Pesto ou Carbonara*

*Spaghettis with tomatoes sauce, Bolognaise, Pesto or Carbonara*

## BURGER

**«Saasi» Burger:** Roggen-Bun, 120gr Rindfleisch + 50gr Hauswurst-Paty 29.-  
*Burgersauce, Rucola/Tomaten, frittierte Zwiebelringe, Aprikosen-Chutney  
Country Cuts*

**«Saasi» Burger:** Seigle-Bun, 120gr de viande de bœuf+50gr Saucisse de Saas  
*sauce burger, la roquette/tomates, rondelles d'oignon frites,  
chutney aux abricots, Country Cuts*

**«Saasi» Burger:** Rye-Bun, 120gr beef paty + 50gr sausage from Saas  
*burger sauce, arugula/tomatoes, fried onion rings, apricot Chutney  
Country Cuts*

**HAUPTGERICHTE / LES PLATS PRINCIPAUX /  
MAIN DISHES**

***Lamm Rack mit Zwetschgen-Knoblauch Chutney*** **44.-**

*Carré d'agneau au chutney de prunes et d'ail*

*Lamb rack with plum garlic chutney*

***Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti*** **46.-**

*L'émincé de veau zurichois avec Rösti*

*Sliced veal Zurich style with Rösti*

***Knusprige Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce*** **38.-**

*Poitrine de poularde de maïs croustillante avec sauce aux morilles*

*Crispy corn fed poulard breast with morel cream sauce*

***Rindsfilet*** **150 gr 45.-**

*Filet de boeuf, Beef fillet* **180 gr 52.-**

***Rindsentrecôte*** **150 gr 39.-**

*Entrecôte de boeuf, Sirloin steak* **180 gr 47.-**

***Saucen: Morchelrahmsauce, Sauerkirschen Chutney, Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise***

*Sauces : Sauce aux morilles, chutney aux cerises acides, beurre aux herbes ou sauce Béarnaise*

*Sauces: Morel cream sauce, sour cherries chutney, herb butter or sauce Béarnaise*

***Dazu servieren wir Ihnen: Pommes-Frites, C. Cuts, Nudeln, Reis, Kartoffelgratin, Rösti, Bramata Polenta, und Tagesgemüse***  
*Choisissez votre garniture: Pommes frites, nouilles, Gratin de pommes de terre, riz, rösti ou polenta bramata et légumes du jour*  
*With this we serve you: French fries, noodles, rice, potato gratin, Rösti or Bramata polenta and our daily vegetables*

## **SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALITÉS DE LA MAISON / SPECIALITIES OF THE HOUSE**

***Châteaubriand, Sauce Béarnaise, auf Teller serviert*** **54.--**  
*Le Châteaubriand à la sauce béarnaise, servi sur assiette*  
*Chateaubriand with sauce Béarnaise, served on plates*

***Paniertes Kalbsschnitzel am Tisch frisch zubereitet*** **52.--**  
*Escalope de veau panée fraîchement préparée à table*  
*Breaded veal escalope freshly prepared at the table*

## **FLAMBIERTE GERICHTE / LES PLATS FLAMBÉS / FLAMBÉED DISHES**

***Rindsfilet "Woronow" nach altem Rezept*** **ab 2 Personen** **55.-- p.P**  
*Le filet de boeuf "Woronow" flambé* *min. 2 personnes*  
*Beef fillet "Woronow" flambé* *min. 2 people*

***Flambiertes Lammfilet*** **ab 2 Personen** **48.-- p.P**  
*Le filet d'agneau flambé* *min. 2 personnes*  
*Lamb fillet flambé* *min. 2 people*

***Flambierte Riesenkrevetten*** **ab 2 Personen** **52.-- p.P**  
*Les crevettes géantes flambés* *min. 2 personnes*  
*Flambéed Tiger shrimps* *min. 2 people*

***Garstufen:*** ***Innen stark blutig – bleu – rare***  
***Niveaux de cuisson:*** ***Innen blutig – saignant – medium rare***  
***Cooking levels:*** ***Mittel/rosa – à point – medium***  
***Durchgebraten – bien cuit – well done***

## MEERESFRÜCHTE & FISCH / LES FRUITS DE MER & LE POISSON / SEA FOOD & FISH

***Nudelpfanne mit asiatischem Gemüse an grünem Curry und Riesenkrevetten*** **37.--**

*Pâtes avec légumes asiatiques à la sauce au curry vert et crevettes géantes*

*Noodles with Asian vegetables on green curry sauce and tiger shrimps*

***Gebratenes Lachssteak mit krosser Haut dazu feines Ratatouille und Salzkartoffeln*** **35.50**

*Pavé de saumon rôti avec peau croustillante servi avec ratatouille et pommes de terre bouillies*

*Roasted salmon steak with crispy skin served with ratatouille and boiled potatoes*

## VEGETARISCH & VEGAN / VÉGÉTARIEN & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

***Bambus und Zucchini in Kokossauce im Reisring*** **24.50**

*Bambou et courgettes avec sauce aux noix de coco dans un anneau de riz*

*Bamboo and zucchini with coconut sauce in a rice ring*



***Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Gemüse dazu Basilikum-Pesto und Pinienkerne***

**27.50**

*Ravioli fait maison avec du fromage de chèvre à la crème et des légumes au pesto de basilique, pignons de pin*

*Homemade Ravioli with goat cream cheese and vegetables with basil pesto, pine nuts*



***Pad Thai mit gebratenem Tofu*** **25.50**

*Pad Thai avec tofu frit*

*Pad Thai with fried Tofu*



***«Cholera» mit Bleu du Valais Sauce, Walliser Spezialität***

**21.50**

*«Cholera» à la sauce du bleu du Valais, spécialité Valaisanne*

*«Cholera» with bleu du Valais sauce, Valais speciality*

