

ALPENHEXE FONDUE-CHINOISE / FONDUE 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 52.00</i>
<i>Erwachsene / Adultes</i>	<i>à discrétion</i>	<i>CHF 63.00</i>
<i>Kinder / Children</i>	<i>0-5 Jahre</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Kinder / Children</i>	<i>6-12 Jahre</i>	<i>CHF 31.00</i>

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

Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum **22.50**

Camembert cuit avec mousse à l'airelle rouge

Baked Camembert with lingonberry mousse



Rinds Carpaccio mit Olivenöl, weissem Balsamico und Bergkäse **24.50**

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

Nüsslersalat mit marinierten Grapefruitfilets und Krevetten **26.50**

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

Lamb's lettuce with marinated grapefruit fillets and prawns

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

Burgunder-Schnecken mit Schalotten-Kräuterbutter überbacken **6st. 12st.
18.50 / 29.50**

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'échalotes et aux herbes

Burgundy escargots baked with shallot-herb butter

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

Zitronengrass-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel 13.50

Soupe à la citronnelle avec coquille Saint-Jacques

Lemongrass soup with fried scallop

Knoblauch-Schaumsuppe mit Sellerie Chip 12.50

Soupe mousseuse à l'ail avec chips de céleri

Garlic Cream Soup with Celery Chip



Tomatensuppe mit oder ohne Gin 12.50

Potage aux tomates avec ou sans Gin

Tomato soup with or without Gin



TEIGWAREN / LES PÂTES / NOODLES

Spaghetti mit Tomatensauce  *, Bolognaise, Pesto*  *oder Carbonara* **Port. 1/2 | 1/1** 16.- | 24.-

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-Patty 31.-
Burgersauce, Rucola/Tomaten, frittierte Zwiebelringe, Aprikosen-Chutney
Country Cuts

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

«Saasi» Burger: Rye-Bun, 120gr beef patty + 50gr Patty of 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 **47.-**

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

Lamb rack with plum garlic chutney

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti **51.-**

L'émincé de veau zurichois avec Rösti

Sliced veal Zurich style with Rösti

Knusprige Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce **42.-**

Poitrine de poularde de maïs croustillante avec sauce aux morilles

Crispy corn fed poulard breast with morel cream sauce

Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» **49.00**

Cubes de filet de bœuf « Stroganoff »

Beef fillet cubes “Stroganoff”

Rindsfilet **150 gr** **48.-**

Filet de boeuf, Beef fillet **180 gr** **55.-**

Rindsentrecôte **150 gr** **41.-**

Entrecôte de boeuf, Sirloin steak **180 gr** **51.-**

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 58.--
Le Châteaubriand à la sauce béarnaise, servi sur assiette Lady Port. 49.--
Châteaubriand with sauce Béarnaise, served on plates

Paniertes Kalbsschnitzel am Tisch frisch zubereitet 58.--
Escalope de veau panée fraîchement préparée à table
Breaded veal escalope freshly prepared at the table

SAASER-STUBE PLATTE PLAT DE SAASER-STUBE SAASER-STUBE PLATTER



ab 2 Personen
min 2 personnes
min 2 people

Rinds / Boeuf / Beef 220 gr. 52.-- p.P
Rind&Poulet / Boeuf&Poulet / Beef&Chicken 220 gr. 46.-- p.P
mit Riesenkrevetten / avec crevettes géantes / with Tiger shrimps suppl.13.-- p.P

FLAMBIERTE GERICHTE / LES PLATS FLAMBÉS / FLAMBÉED DISHES

Rindsfilet "Woronow" nach altem Rezept ab 2 Personen 57.-- p.P
Le filet de boeuf "Woronow" flambé min. 2 personnes Lady Port. 52.--
Beef fillet "Woronow" flambé min. 2 people

Flambiertes Lammfilet ab 2 Personen 50.-- p.P
Le filet d'agneau flambé min. 2 personnes Lady Port. 45.--
Lamb filet flambé min. 2 people

Flambierte Riesenkrevetten ab 2 Personen 54.-- p.P
Les crevettes géantes flambés min. 2 personnes Lady Port. 49.--
Flambéed Tiger shrimps min. 2 people

Zu unseren Flambées servieren wir Ihnen die gleichen Beilagen wie zu unseren Hauptgerichten

Nous vous servons avec nos flambées les mêmes accompagnements que pour nos plats principaux

We serve the same side dishes with our flambées as with our main courses

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

***Nudelpfanne mit asiatischem Gemüse an grünem Curry
und Riesenkrevetten*** **41.--**

*Pâtes avec légumes asiatiques à la sauce au curry vert et crevettes géantes
Noodles with Asian vegetables on green curry sauce and tiger shrimps*

***Gebraatenes Lachssteak mit krosser Haut
dazu feines Ratatouille und Salzkartoffeln*** **37.50**

*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*

Zander pochiert mit Limonensauce, Risotto und Blattspinat **37.-**

*Sandre poché avec sauce au citron vert, risotto et épinards en branches
Poached pike perch with lime sauce, risotto and spinach leaves*

VEGETARISCH & VEGAN / VÉGÉTARIEN & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

***Randen-Kichererbsen Patties auf Gersotto mit Gemüse
und Schnittlauch-Quark*** **25.50**

*Galettes de betteraves et de pois chiches sur gersotto aux légumes
et séré à la ciboulette
Beetroot and chickpea patties on gersotto with vegetables and
chive curd cheese*



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

31.50

*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*



Veganes Pad Thai mit gebratenem Tofu **27.50**

*Pad Thai végétalien avec tofu frit
Vegan Pad Thai with fried Tofu*



«Cholera» mit Bleu de Valais Sauce oder buntem Salatbouquet **23.50**

*«Cholera» avec sauce Bleu de Valais ou un bouquet de salades colorées
«Cholera» with Bleu de Valais Sauce or colourful salad bouquet*

