

FLEISCHFONDUE ALPENHEXE
FONDUE A LA VIANDE ALPENHEXE
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 marinierte Fleischsorten (Rind / Schwein)

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

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

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

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

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

Preise ab 2 Erwachsene Personen / min. 2 Pers.

| | | |
|--------------------------|---------------------|------------------|
| <i>Erw. / Adults</i> | <i>200 gr.</i> | <i>CHF 50.00</i> |
| <i>Erw. / Adults</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 CHF
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

Nüsslersalat mit marinierten Grapefruitfilets und Krevetten 22.50

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

Nuts 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.-

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

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

1/2 / 1/1

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

CHF

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

Saaserhof Burger: Bun, 150gr Rindfleisch-Paty, Burgersauce, Salat, frittierte Zwiebelringe, gebratenes Ei, Tomaten Country Cuts

25.-

Saaserhof Burger: Bun, 150gr de viande de bœuf, sauce burger, Salade, rondelles d'oignon frites, œuf au plat, tomates Country Cuts

Saaserhof Burger: Bun, 150gr beef paty, burger sauce, salad, fried onion rings, fried egg, tomatoes Country Cuts

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

CHF

Lammrack 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, Nudeln, Reis, Kartoffelgratin Rösti oder 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**

CHF

Châteaubriand, Sauce Béarnaise, Tellerservice 54.--
Le Châteaubriand à la sauce béarnaise
Chateaubriand with sauce Béarnaise

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**

CHF

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

Dazu servieren wir Ihnen: **Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Kartoffelgratin**
Rösti oder 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

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

CHF

***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

