

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>Supplement Fleisch</i>	<i>100 gr.</i>	<i>CHF 10.00</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



BURGER

«Saasi» Burger: Roggen-Bun, 100gr Rindfleisch + 50gr Hauswurst-Patty **31.-**
Burgersauce, Rucola/Tomaten, frittierte Zwiebelringe, Aprikosen-Chutney
Pommes-Frites

«Saasi» Burger: Seigle-Bun, 100gr de viande de bœuf+50gr Patty de Saucisse de
Saas, sauce burger, la roquette/tomates, rondelles d'oignon frites,
chutney aux abricots, Pommes-Frites

«Saasi» Burger: Rye-Bun, 100gr beef patty + 50gr Patty of sausage from Saas
burger sauce, arugula/tomatoes, fried onion rings, apricot Chutney
Pommes-Frites

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 Kalbsgeschnetzelttes 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*

Auswahl an Beilagen: *Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Kartoffel-Gratin, Rösti, Bramata Polenta*

Choix d'accompagnements: *Pommes frites, nouilles, Gratin de pommes de terre, riz, rösti ou polenta bramata*

Choice of side dishes: *French fries, noodles, rice, potato gratin, Rösti or Bramata polenta*

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

Kalbsleber nach Art des Chefs mit Rösti **43.-**
Foie de veau à la mode du chef avec Rösti
Veal liver chef's style with Rösti

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

Rind / 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 **supple. 13.- p.P**

FLAMBIERTE GERICHTE / LES PLATS FLAMBÉS / FLAMBÉED DISHES

Rindsfilet "Woronow" nach altem Rezept **ab 2 Personen 58.- p.P**
Le filet de boeuf "Woronow" flambé **min. 2 personnes Lady Port. 53.-**
Beef fillet "Woronow" flambé **min. 2 people**

Flambiertes Lammfilet **ab 2 Personen 52.- p.P**
Le filet d'agneau flambé **min. 2 personnes Lady Port. 47.-**
Lamb filet flambé **min. 2 people**

Flambierte Riesenkrevetten **ab 2 Personen 56.- p.P**
Les crevettes géantes flambés **min. 2 personnes Lady Port. 51.-**
Flambéed Tiger shrimps **min. 2 people**


Auswahl an Beilagen: ***Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Kartoffel-Gratin, Rösti, Bramata Polenta***
Choix d'accompagnements: ***Pommes frites, nouilles, Gratin de pommes de terre, riz, rösti ou polenta bramata***
Choice of side dishes: ***French fries, noodles, rice, potato gratin, Rösti or Bramata polenta***

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

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

***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 Gorgonzola Sauce oder buntem Salatbouquet **23.50**
«Cholera» avec sauce Gorgonzola ou un bouquet de salades colorées 

«Cholera» with Gorgonzola Sauce or colourful salad bouquet