

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 pro Person / 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>

VORSPEISEN / LES HORS-D'ŒUVRES / 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

Gebratene Riesenkrevetten auf Sepianudeln mit Safransauce und Gemüsestreifen 23.-

Crevettes géantes rôties sur nouilles de sepia avec sauce au safran et lamelles de légumes

Fried king prawns on sepia noodles with saffron sauce and vegetable strips

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 12.- / gross 16.-

petite 12.- / grande 16.-

small 12.- / big 16.-

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 **32.-**
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 paty + 50gr Patty of sausage from Saas
burger sauce, arugula/tomatoes, fried onion rings, apricot Chutney
Pommes-Frites

KÄSEFONDUE / FONDUE AU FROMAGE / CHEESE FONDUE

Nur auf Vorbestellung / Uniquement sur réservation / On pre-order only

Hausgemachtes Käsefondue mit frischen Ananas **33.-**

Fondue au fromage maison avec ananas frais

Homemade cheese fondue with fresh pineapple

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 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti **51.-**

L'émincé de veau zurichois avec Rösti

Sliced veal Zurich style with Rösti

Knusprige Entenbrust an Orangensauce **43.-**

Magret de canard croustillant à l'orange

Crispy duck breast with orange sauce

Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» **49.-**

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** **48.-**

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 **45.-**
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

Gebratene Riesenkrevetten auf Sepianudeln mit Safransauce und Gemüsestreifen 46.-

Crevettes géantes rôties sur nouilles de sepia avec sauce au safran et lamelles de légumes

Fried king prawns on sepia noodles with saffron sauce and vegetable strips

VEGETARISCH & VEGAN / VÉGÉTARIEN & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

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

32.-

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

28.-

Pad Thai végétalien avec tofu frit



Vegan Pad Thai with fried Tofu

«Cholera» mit Gorgonzola Sauce oder buntem Salatbouquet

24.-

«Cholera» avec sauce Gorgonzola ou un bouquet de salades colorées



«Cholera» with Gorgonzola Sauce or colourful salad bouquet

Fleischdeklaration / Origine des viandes / Meat declaration

Geflügel / Volailles / Poultry	Polen / Brasilien
Entenbrust/Magret de canard/duck breast	Frankreich
Lamm / Agneau / Lamb	Irland / Australien* / Neuseeland*
Rind / Boeuf / Beef	Schweiz
Schwein / Porc / Pork	Schweiz
Kalb / Veau / Veal	Schweiz
Zander / Sandre / Pike-perch	Russland / Kasachstan
Lachs/ Saumon/ Salmon	Norwegen
Riesencrevetten/Crevettes géantes/Tiger shrimps	Vietnam
Jakobsmuscheln/ Coquilles Saint Jacques	Japan / USA
Schnecken/ Escargots / Snails	Frankreich / Schweiz

Allergene

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Allergènes

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les allergènes et les intolérances.

Allergens

Our staff will be happy to provide information on allergens and intolerances upon request

*Kann mit nicht--hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt werden.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

* Can be produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.