

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

## KÄSEFONDUE / FONDUE AU FROMAGE / CHEESE FONDUE

***Hausgemachtes Käsefondue mit frischen Ananas*** **29.-**

*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 Kalbsgeschnetzelttes 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
Maispoularde/Poularde de maïs/Corn poulard	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.