

## **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*

***Gebrautes 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*

