



Güete Tag Bienvenue Welcome

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich
Les informations relatives aux allergies sont, sur demande et en tout temps, disponibles
If you have any questions regarding allergies, our staff will be happy to assist you

Vorspiis Entrées Starters

«Iberico Carne Cruda»

Urdinkelwaffel – Mandelmilch
Gaufres à l'épeautre – Lait d'amande
Waffles – Almond milk

24

«Gravad Lax»

Rote Linsen - Sauerrahm
Lentilles rouges - Crème acidulée
Red lentils – Sour cream

22

«Ceasar Salad»

Parmesan – Pulled pork – Quinoa
Parmesan – Pulled pork – Quinoa
Parmigiano – Pulled pork – Quinoa

21

«Salat Bar»

Salat Buffet
Buffet de salades
Salad buffet

16

Höiptgang Plats principaux Mains

«Iberico – Entrecôte Luma»

Melone – Grüne Oliven – Cornbread
Melon – Olives vertes – Pain au maïs
Melon – Green olives – Cornbread

56

«Cordon bleu vom Kräuterschwein»

Pancetta – Salat von neuen Kartoffeln
Pancetta – Salade de pommes de terre
Pancetta – Potato salad

38

«Wienerschnitzel»

Tomaten – Pasta – Spiegelei
Tomates – Pâtes bio - Œuf au plat
Tomatos – Bio pasta – Fried egg

46

«Reperso Pouletbrust Gremolata»

Risotto – Brot – Chorizo
Risotto – Pain – Chorizo
Risotto – Bread – Chorizo

36

Abendmenü Menu du soir Set evening menu

Möchten Sie gerne unser Abendmenü geniessen?

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser heutiges 4-Gang Abendmenü.

65

Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.
65

Would you like to enjoy our set menu tonight?

Our staff will inform you about our 4-course menu.

65

Dessert & Chees Dessert & Fromage Dessert & Cheese

«Valrhona 58%»

Hafercrumble – Sauerrahm
Crumble d'avoine - Crème acidulée
Oats crumble – Sour cream

18

«Ärdbeer»

Vanille – Schildampfer
Vanille – Oseille
Vanilla – Schield dock

16

«Iisch Kaffe Schwiizerhof»

Röoschteli – Doppelrahm – Cerealien
Röoschteli – Crème double – Céréales
Röoschteli – Double cream – Cereals

14

«Cheese»

Auswahl an Käse – Garnituren
Sélection de fromages - Garnitures
Selection of cheese - Garnishes

20

«Gelato»

Caffé, Vaniglia, Cioccolato, Pictacchio
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

«Sorbetto»

Limone, Fragola, Mango, Melone
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

Härkunft Origine Origin

Rindfleisch | Boeuf | Beef
Iberico Beef
Geflügel | Poulet | Chicken
Kalbfleisch | Veau | Veal
Schwein | Porc | Pork
Lachs | Saumon | Salmon

Switzerland
Spain
Switzerland
Switzerland
Switzerland
Scotland

Über isches ässo À propos de notre cuisine About our food

Stefan Kläy Chef Patron

Stefan Kläy aus dem Emmental ist keine unbekannte Persönlichkeit in der Schweizer Gastronomieszene. Er durfte bereits ein Team im Hotel Elite in Biel, sowie im Restaurant Schönggrün führen. Er möchte nun seine kulinarische Reise in Saas-Fee fortsetzen und an der Seite Christians die Gäste in den 4000-Himmel kochen.

Stefan Kläy de la région d'Emmental n'est pas une personnalité inconnue de la scène gastronomique suisse. Il a déjà pu diriger une équipe à l'hôtel Elite à Bienne, ainsi qu'au restaurant Schöngrün. Il aimerait désormais poursuivre son voyage culinaire à Saas-Fee et, aux côtés de Christian, emmener ses convives au sommet, comme ceux qui nous entourent.

Stefan Kläy from the Emmental region is not an unknown personality in the Swiss gastronomy scene. He has already lead a team in the hotel Elite in Biel, as well as in the Schöngrün Restaurant in Bern. He would now like to continue his culinary journey in Saas-Fee and, alongside Christian, take his guests to the top of the mountains, like those around us.

Christian Schubert

Christian Schubert aus Düsseldorf konnte ebenfalls Erfahrungen in der Sternegastronomie sammeln. Von einem der besten Hotels auf Sylt zog es ihn zu Rolf Fliegauf ins Restaurant Ecco in Ascona. Die Liebe zu den Bergen hat ihn jedoch vor zwei Jahren nach Saas-Fee in den Schweizerhof gezogen.

Christian Schubert de Düsseldorf a également pu acquérir de l'expérience dans la gastronomie étoilée. Il est passé de l'un des meilleurs hôtels de Sylt à Rolf Fliegauf au restaurant Ecco à Ascona. Cependant, il y a deux ans, son amour pour la montagne l'a attiré au Schweizerhof à Saas-Fee.

Christian Schubert from Düsseldorf was also able to gain experience in Michelin-starred gastronomy. He went from one of the best hotels in Sylt to Rolf Fliegauf to the Ecco restaurant in Ascona. However, two years ago his love for the mountains drew him to the Schweizerhof in Saas-Fee.

En Güete

Stefan und Christian freuen sich sehr über die Kooperation. Für Euch werden sie kreativ, spontan, saisonal und umrundet von 18 Viertausender kochen.

Wir freuen uns sehr sind Sie heute bei uns zu Gast und wünschen Ihnen «en Güete»

Stefan et Christian sont très heureux de leur coopération. Pour vous ils vont cuisinée créatifs, spontanés, saisonniers et entourés des 18 sommets de plus de 4000 mètres.

Nous sommes très heureux que vous soyez parmi nous aujourd’hui et vous souhaitons «en Güete».

Stefan and Christian are very happy with their cooperation. For you they will cook creative, spontaneous, seasonal, and surrounded by 18 peaks over 4000 meters.

We are very happy that you are dinning with us tonight and we wish you «en Güete».