



## Apéros

### Apéros

Prosecco		8.50
Aperol Spritz		11.50
Ingwerer Spritz		12.50
Gespritzter Weisswein		7.00
Campari	4 cl	7.00
Campari (mit Orangenjus)	4 cl	9.50
Pastis	4 cl	7.00
Sherry (Tio Pepe)	4 cl	7.50
Mount Rigi mit Tonic	4 cl	9.50

### Apéros alkoholfrei

Sanbitter		6.00
Martini Vibrante (mit Grapefruitsaft)		9.50

### Alpenblitz Shot

Kahlúa mit Espresso und Rahm 5.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## Getränke

### Mineral in Flaschen

Sinalco, Cola Zero, Rivella blau	33 cl	4.50
Tonic Water (Thomas Henry)	20 cl	4.50
Suure Most (mit/ohne Alkohol)	50 cl	6.00

### Mineral im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	3.00	4.00	5.60	11.00
Wasser still	2.00	3.00	4.00	6.00
Schweppes Cola, Rivella rot, Citro	3.00	4.00	5.60	11.00
Apfeldrink, Hausgemachter Eistee	3.00	4.00	5.60	11.00

### Warme Getränke

Kaffee Creme, Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato	5.00
Kaffee mit Schlagrahm	5.80
Ovomaltine, Caotina warm oder kalt	4.80
Tee (von Sirocco, siehe Teekarte)	4.20
Carl Zuckmayer Tee (Hagenbutte mit Orangensaft)	6.00
Heisser Sirup Apfel-Ingwer und Winterpunsch (Sirupier de Berne)	4.80

### Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Hexenhäuschen (mit Schlagrahm, Appenzeller und Lebkuchensirup)	8.50
Kaffee Schneestern (mit Schlagrahm und Etter Weihnachtspflümli)	8.50
Kaffee Alpenblick (mit Schlagrahm und Honigkräuter)	8.50
Kaffee Amaretto, Kaffee Baileys (mit Schlagrahm)	8.50
Kaffee Fertig/Luz (mit Kernobst, Zwetschgen, Kräuter)	6.00
Schümli Pflümli	8.50
Hausgemachter Weisses Glühwein	7.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



## Speisen

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.50
Tagessuppe	9.00
Saaser Gerstensuppe / mit Trockenfleisch	10.50 / 14.50
Ingwersuppe (vegan)	12.00

### Für den kleinen Hunger

Walliser Teller	klein 17.50 / gross 28.00
Hobelkäse Teller	klein 13.50 / gross 24.50

### Hauptgerichte

Wurst-Käse Salat	einfach 17.50 / garniert oder mit Rösti 22.00
Chäs-Spätzli mit gemischten Salaten	20.50
Walliser Eringerbratwurst mit Rösti	21.50
Dazu servieren wir unser feines Aprikosenchutney oder Zwiebelsauce.	
Adi's Käseschnitte (mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schinken, Bergkäse und Spiegelei)	22.50
Hot Dog Allalin	12.50
Der etwas andere Hot Dog, lassen Sie sich überraschen!	
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Alpenkräuterbutter	24.00
Fitnesssteller mit Lammrücken* und Alpenkräuterbutter	28.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Fleischdeklaration siehe Informationen.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## Speisen

### Für unsere kleinen (und grossen) Gäste

Portion Pommes Frites	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Wienerli mit Pommes Frites	10.50
Toast Deluxe (mit Schinken, Käse und Ei)	9.50
Schnitzelbrot (mit Poulet und Coleslaw Salat)	13.00
Knoblauchbrot	8.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Fleischdeklaration siehe Informationen.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



## Weine

### Weine im Offenausschank

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Johannisberg (Leukersonne)	5.00	10.00	15.00	25.00
Fendant (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Apéro Assemblage (Cave du Paradis)	4.00	8.00	12.00	20.00
Rosé (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Dôle (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50

### Flaschenweine weiss

Heida (St. Jodern Kellerei)			50 cl	32.00
Fine Goutte (Leukersonne)			75 cl	45.00
Petite Arvine (Leukersonne)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Varenheit (Varonier)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Pinos Gris (Cave St. Philippe)			75 cl	48.00
Humagne Blanche (Domaine des Muses)			75 cl	56.00

### Flaschenweine rot/Rosé

Mischabel (St. Jodern Kellerei)			50 cl	32.00
Cornalin (Gregor Kuonen)			50 cl	36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Leukersonne)			75 cl	48.00
Humagne Rouge (Cave St. Philippe)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Magdalena (Fontannaz)			75 cl	56.00

**Alpenblick Apéro**  
Mount Rigi mit Tonic 9.50

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



# Biere und Spirituosen

## Biere

	2 dl	3 dl	5 dl
Valaisanne (Offenausschank)	3.30	4.50	6.00
Blonde 25		25 cl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch		33 cl	5.00
Appenzeller Dunkel		33 cl	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché		33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch		50 cl	6.50
Appenzeller Weizen		50 cl	7.00
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)		33 cl	5.00
Appenzeller Weizen (Alkoholfrei)		50 cl	7.00

## Spirituosen

Heuschnaps	Shotfläschchen, 2 cl	5.00	4 cl	6.50
Williamine, Apricotine, Kirsch			2 cl	6.50
Zwetschggen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler)			2 cl	5.50
Vieille Prune (Urs Hecht)			2 cl	8.50
Vieille Williams (Urs Hecht, Ausschank aus der 1,5 l Flasche)			2 cl	8.50
Vieille Apricotine (Urs Hecht)			2 cl	10.50
Grappa (Sito Moresco)			2 cl	11.50
Genepi Liqueur (Morand)			4 cl	6.50
Honigkräuter (Schuler)			4 cl	6.50
Appenzeller, Ramazzotti			4 cl	7.00
Baileys			4 cl	6.50
Amaretto			4 cl	6.50

**Alpenblick Apéro**  
Mount Rigi mit Tonic 9.50

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



## Desserts

### Desserts

Hausgemachter Nussgipfel		3.10
Petras hausgebackene Kuchen	Stück	5.50
	mit Rahm	+ 1.50
Bergführertraum		10.50
Parfait Glace mit Genepi und Meringues		
Hausgemachter Eiscafé		9.50
Coupe Mischabel		9.50
Vanille- und Haselnussglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm		
Meringues Glace		9.50
Vanille und Erdbeerglace mit Meringues und viel Rahm		
Glace	pro Kugel	3.80
Vanille, Erdbeer, Haselnuss, Caramel, Mocca, Schokolade, Birnensorbet (vegan)	mit Rahm	+ 1.50
Ziegenmilchglace	pro Becher	5.00
Aprikosen, Waldbeeren, Pistazien, Mango		
Frappé		7.00
Aroma nach Wahl		

### Für unsere kleinen Gäste

1 Kugel Glace nach Wahl (mit Smarties oder Gummibärli)	5.00
--	------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



# Informationen

## Lieferanten

Wir beziehen die Nahrungsmittel für alle unsere Gerichte von Lebensmittelgeschäften aus Saas-Fee:

- Brot – Bäckerei-Konditorei Domino
- Käse – Cabane du Fromage
- Ziegenkäse – Hannigalp
- Ziegenmilchglace – Blüemlisberg (Schwyz)
- Eier – Hannigalp (wenn möglich)
- Fleisch – Metzgerei Mischabel
- Gemüse – Zurbriggen Gastro AG
- Tiefkühlprodukte – Tiefkühlprodukte Kurt Lehner
- Getränke – Getränke Supersaxo

## Allergiker

Alle unsere Saucen und Suppen sind glutenfrei. Wir verwenden für unsere Suppen nur Gemüsebouillon und bei allen unseren Gerichten nur eingesottene Butter.

## Deklaration Fleisch

- Pouletbrust – Schweiz
- Poulet Nuggets – Brasilien
- Schwein – Schweiz, Deutschland
- Rind – Schweiz
- Lamm – Australien\*, Neuseeland

\* Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt sein.

## Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16 Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN