

# **Apéros**

_	,	
Ap	<i>e</i> r	റട
- 1P	CI	UU

Prosecco		8.50
Aperol Spritz Ingwerer Spritz		11.50 12.50
Gespritzter Weisswein		7.00
Campari Campari (mit Orangenjus)	4 cl 4 cl	7.00 9.50
Pastis	4 cl	7.00
Sherry (Tio Pepe)	4 cl	7.50
Mount Rigi mit Tonic	4 cl	9.50
<b>Apéros alkoholfrei</b> Sanbitter Martini Vibrante (mit Grapefruitsaft)		6.00 9.50

Alpenblitz Shot

Kahlúa mit Espresso und Rahm 5.00



## Getränke

<b>Mineral in Flaschen</b> Valser		33 cl	4.50
vaisei		33 Cl 75 cl	7.00
Sinalco, Cola Zero, Sprite, Rivella rot/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			
	3 dl	5 dl	1.5
Coca Cola, Apfelschorle	4.00	5.60	11.50
Hausgemachter Orangen Eistee	4.00	5.60	
Gletscherwasser	2.00	3.00	
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 diverse Aromen  Carl Zuckmay or Too (Haganbutta mit Orongonaett)			4.20 6.00
Carl Zuckmayer Tee (Hagenbutte mit Orangensaft) Heisser Sirup Apfel-Ingwer und Winterpunsch	(Sirupior de	, Rorna)	4.80
ricisser sirap Aprel ingwer and vvinterpansen	(Sirupier de	e Deffie)	7.00
Warme Getränke mit Alkohol			
Kaffee Schneestern (mit Weihnachtspflümli, Etter)			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 Schümli Pflümli	r)		6.00
			8.50 7.00
Hausgemachter Weisser Glühwein			7.00



## 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

Chäs-Spätzli mit gemischten Salate	20.50
	20.30

Walliser Eringerbratwurst mit Rösti	21.50
-------------------------------------	-------

Dazu servieren wir unser feines Aprikosenchutney oder Zwiebelsauce.

Adi's Käseschnitte (mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,	22.50
Schinken, Bergkäse und Spiegelei)	

Hot Dog Allalin	12.50
-----------------	-------

Der etwas andere Hot Dog, lassen Sie sich überraschen!

Fitnessteller mit Pouletbrust und Alpenkräuterbutter	24.00
Fitnessteller mit Lammrücken und Alpenkräuterbutter	28.00

Fleischherkunft: Poulet - Schweiz/Brasilien, Schwein - Schweiz, Rind - Schweiz, Lamm - Neuseeland. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



Knoblauchbrot

## Speisen

<b>Für unsere kleinen (und grossen) Gäste</b> 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

Fleischherkunft: Poulet - Schweiz/Brasilien, Schwein - Schweiz, Rind - Schweiz, Lamm - Neuseeland. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

8.00



## Weine

Weine im Offenausschank Johannisberg (Leukersonne) Fendant (Leukersonne) Apéro Assemblage (Cave du Paradis)	1 dl 5.00 4.50 4.00	2 dl 10.00 9.00 8.00	3 dl 15.00 13.50 12.00	5 dl 25.00 22.50 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)  Fine Goutte (Leukersonne) Petite Arvine (Leukersonne) Varenheit (Varonier) Pinos Gris (Cave St. Philippe) Humagne Blanche (Domaine des Muses)	1 dl 1 dl		50 cl 75 cl 75 cl 75 cl 75 cl 75 cl	32.00 45.00 48.00 48.00 48.00 56.00
Flaschenweine rot/Rosé Mischabel (St. Jodern Kellerei) Cornalin (Gregor Kuonen)			50 cl 50 cl	32.00 36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Leukersonne) Humagne Rouge (Cave St. Philippe) Magdalena (Fontannaz)	1 dl	6.50	75 cl 75 cl 75 cl	48.00 48.00 56.00

**Alpenblick Apéro** Mount Rigi mit Tonic 9.50



# Biere und Spirituosen

<b>Biere</b> Blonde 25	25 cl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch Appenzeller Dunkel Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl 33 cl	5.00 5.00 5.00
Appenzeller Quöllfrisch Appenzeller Weizen	50 cl 50 cl	6.50 7.00
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei) Appenzeller Weizen (Alkoholfrei)	33 cl 50 cl	5.00 7.00
Spirituosen Williamine, Apricotine, Kirsch Zwetschgen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler) Vieille Prune (Urs Hecht) Vieille Williams (Urs Hecht, Ausschank aus der 1,5   Flasche) Vieille Apricotine (Urs Hecht)	2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	6.50 5.50 8.50 8.50 10.50
Grappa (Sito Moresco) Genepi Liquer (Morand) Honigkräuter (Schuler)	2 cl 4 cl 4 cl	11.50 6.50 6.50
Appenzeller, Ramazzotti Baileys Amaretto	4 cl 4 cl 4 cl	7.00 6.50 6.50

**Alpenblick Apéro** Mount Rigi mit Tonic 9.50



### **Desserts**

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

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

1 Kugel Glace nach Wahl (mit Smarties oder Gummibärli)

5.00



## 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.

