

Apéritifs et spiritueux

- / · · · ·		• •.
Anoritite	OT C	nirifiioiiv
WDGIIII	CL 3	piritueux
1 -		I

Prosecco Aperol Spritz Ingwerer Spritz Hot Mount Rigi avec Rosé Vin coupé d'eau gazeuse		8.50 11.50 12.50 11.50 7.00
Campari Campari (avec jus d'orange) Pastis Sherry (Tio Pepe) Mount Rigi avec tonique	4 cl 4 cl 4 cl 4 cl 4 cl	7.00 7.00 9.50 7.00 7.50 9.50
Sanbitter (sans alcool)		6.00
Williamine, Apricotine, Kirsch Zwetschgen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler)	2 cl 2 cl	6.50 5.50
Vieille Prune (Urs Hecht) Vieille Williams (Urs Hecht, Service à partir de la bouteille de 1,5 l) Vieille Apricotine (Urs Hecht)	2 cl 2 cl 2 cl	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

Alpenblitz Shot

Kahlúa avec expresso et crème 5.00



Boissons

Boissons en bouteilles Valser		33 cl	4.50
Sinalco, Cola Zero, Sprite, Rivella rouge/bleu Tonic Water Thomas Henry Cidre avec/sans alcool		75 cl 33 cl 20 cl 50 cl	6.80 4.50 4.50 5.80
Boissons au bar ouvert			
Coca Cola, Jus de Pommes Thé glacé à orange (fait maison) Eau des glacier	3 dl 4.00 4.00 2.00	5 dl 5.60 5.60 3.00	1.5 l 11.50
Boissons chaudes Café au crème, Expresso Expresso double Café au lait Cappuccino, Latte macchiato Café mélange Ovomaltine, Chocolat chaud ou froid Thé (diverses saveurs) Thé Carl Zuckmayer (églantine avec jus d'orange) Sirop chaud pomme-gingembre et punch d'hiv	ver (Sirupier	· de Berne	4.20 5.80 4.50 4.80 5.80 4.80 4.20 6.00 4.80
Boissons chaudes avec de l'alcool Café «Schneestern» (avec Pflümli de Noël, Etter) Café «Alpenblick» (avec herbes de miel liqueur) Café Amaretto, Café Baileys (avec crème fouettée) Café «Fertig»/«Luz» (avec fruit à pépins, pruneaux, he «Schümli Pflümli» (café avec liqueur et crème fouettée) Vin chaud (blanc, fait maison)	erbes liqueu	ır)	8.50 8.50 8.50 5.80 8.50 7.00



Menu

Entrée Salade verte Salade mixte Soupe de jour Saaser soupe à l'orge / avec viande séchée Soupe au gingembre (végétalien)	10.50 /	8.00 9.50 9.00 / 14.50 11.50
Pour la petite faim Assiette valaisanne Assiette de fromages à rebibes	petite 17.50 / grande petite 13.50 / grande	
Plat principal Salade au cervelas et au fromage	simple garniture ou avec Rösti	17.50 22.00
Spätzli au fromage avec salade mixte Walliser Eringerbratwurst avec Rösti (saucisse	e grillée valaisanne)	20.50
servi avec notre bon chutney d'abricots ou notre s Adi's Käseschnitte (croûte au fromage avec oigno jambon, fromage de montagne et oeuf au plat)		22.50
Hot Dog Allalin autre chose, laissez-vous surprendre!		12.50
Pour nos petits (e grands)		0.50
Portion de frites Chicken Nuggets avec frites		8.50 12.50
Saucisses de Vienne avec frites		10.50
Toast Deluxe (avec jambon, fromage et œuf)		9.50
Pain à l'escalope (avec poulet et salade coleslaw) Pain à l'ail		13.00 8.00

Origine de la viande: Poulet/Suisse, Porc/Suisse, Boeuf/Suisse. Nous nous réjouissons de vous renseigner sur demande au sujet des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Vin et bière

Vins au verre Johannisberg (Leukersonne, blanc) Fendant (Leukersonne, blanc)	1 dl 4.50 4.50	2 dl 9.00 9.00	3 dl 13.50 13.50	5 dl 22.50 22.50
Rosé (Leukersonne) Dôle (Leukersonne, rouge)	4.50 4.50	9.00 9.00	13.50 13.50	22.50 22.50
Vins blancs en bouteille				
Heida (St. Jodern Kellerei, Savagnin blanc) Fine Goutte (Leukersonne, Chasselas)			50 cl 75 cl	30.00 45.00
Petite Arvine (Leukersonne, Petite Arvine) Varenheit (Varonier, Assemblage)	1 dl 1 dl	6.50 6.50	75 cl 75 cl	48.00 48.00
Humagne Blanche (Domaine des Muses, Hui	magne Blai	nche)	75 cl	56.00
Vins rouges en bouteille Mischabel (St. Jodern Kellerei, Pinot Noir, Gam Positivo (Leukersonne, Assemblage) Humagne Rouge (Cave St. Philippe) Magdalena (Barrique de la Madeleine, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	1 dl	6.50	50 cl 75 cl 75 cl 75 cl	30.00 48.00 48.00 56.00
Bière Blonde 25 (bière valaisanne) Appenzeller Quöllfrisch (bière blonde)			25 cl 33 cl	4.50 4.80
Appenzeller Dunkel (bière brune) Appenzeller Leermond (sans alcool) Appenzeller Weizen (bière de froment) Appenzeller Panaché au citron			50 cl 33 cl 33 cl 50 cl 33 cl	6.20 5.00 4.80 7.00 4.80

Alpenblick ApéroMount Rigi avec Tonic 9.50



Desserts

Desserts		
Croissants aux noisettes (fait maison)		3.10
Gâteau à la Petra (fait maison)	par morceau avec crème fouettée	5.50 + 1.50
Rêve de guide de montagne Parfait glacé avec Genepi et meringues		9.50
Café glacier (fait maison)		9.50
Coupe Mischabel Glace à la vanille et noisette avec des noix caramél	isées et de crème fouet	9.50 tée
Meringues Glace Glace à la vanille et fraise avec meringues et beauc	coup de crème fouettée	8.50
Glace Vanille, Fraise, Noisette, Caramel, Mocca, Chocolat, Sorbet aux poires (végétalien)	par boule avec crème fouettée	3.80 + 1.50
Frappé Saveur de votre choix		7.00
Pour nos petits (et grands) 1 boule de glace au choix (avec des smarties ou	Haribo)	5.00

Nous nous réjouissons de vous renseigner sur demande au sujet des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Informations

Fournisseurs

Nous obtenons la nourriture pour tous nos plats dans les épiceries de Saas-Fee :

- Pain Bäckerei-Konditorei Domino
- Fromage Cabane du Fromage
- Fromage de chèvre Hannigalp
- Oeufs Hannigalp (si possible)
- Viande Metzgerei Mischabel
- Légumes Zurbriggen Gastro AG
- Produits surgelés Tiefkühlprodukte Kurt Lehner
- Boissons Getränke Supersaxo

Personnes allergiques

Toutes nos sauces sont sans gluten. Nous utilisons pour nos soupes uniquement bouillon de légumes et à tous nos plats uniquement beurre cuit à l'eau.

