

Apéritifs

-	,	• .	• •	
Ap	Oï	11°	1†9	:
77	CI		110	,

Prosecco		8.50
Aperol Spritz Ingwerer Spritz		11.50 12.50
Vin coupé d'eau gazeuse		7.00
Campari Campari (avec jus d'orange)	4 cl 4 cl	7.00 9.50
Pastis	4 cl	7.00
Sherry (Tio Pepe)	4 cl	7.50
Mount Rigi avec tonique	4 cl	9.50
Apéritifs sans alcool Sanbitter Martini Vibrante (avec jus de pamplemousse)		6.00 9.50

Alpenblitz ShotKahlúa avec expresso et crème 5.00



Boissons

Boissons en bouteilles Sinalco, Cola Zero, Rivella bleu Tonic Water (Thomas Henry) Cidre avec/sans alcool			33 cl 20 cl 50 cl	4.50 4.50 6.00
Boissons au bar ouvert Eau minérale (gazeuse) Eau plate Schweppes Cola, Rivella rouge, Citro Jus de Pommes, Thé glacé (fait maison)	2 dl 3.00 2.00 3.20 3.20	3 dl 4.00 3.00 4.20 4.20	5 dl 5.60 4.00 5.80 5.80	11 11.00 6.00 11.00 11.00
Boissons chaudes Café au crème, Expresso Expresso double Café au lait Cappuccino, Latte macchiato Café mélange Ovomaltine, Chocolat chaud ou froid Thé (Sirocco, voir la carte des thés) Thé Carl Zuckmayer (églantine avec jus d'o Sirop chaud pomme-gingembre et pun		er (Sirupier	de Berne	4.40 6.00 5.20 5.20 6.00 5.20 4.50 6.00 4.80
Boissons chaudes avec de l'alcool Café «Hexenhäuschen» (avec crème fouettée, A Café «Schneestern» (avec crème fouettée e Café «Alpenblick» (avec herbes de miel lique Café Amaretto, Café Baileys (avec crème Café «Fertig»/«Luz» (avec fruit à pépins, pru «Schümli Pflümli» (café avec liqueur et crèm Vin chaud (blanc, fait maison)	et Etter Pflü eur) fouettée) uneaux, her	imli de No	ël)	es) 8.50 8.50 8.50 8.50 6.00 8.50 7.00



Menu

Entrée Salade verte Salade mixte Soupe de jour Saaser soupe à l'orge / avec viande séc Soupe au gingembre (végétalien)	8.00 10.50 9.00 hée 10.50 / 14.50 12.00
Pour la petite faim Assiette valaisanne Assiette de fromages à rebibes	petite 17.50 / grande 28.00 petite 13.50 / grande 24.50
Plat principal Salade au cervelas et au fromage	simple 17.50 avec garniture ou avec Rösti 23.00
Spätzli au fromage avec salade mixte	21.50
Walliser Eringerbratwurst avec Rösti (sa Servi avec notre bon chutney d'abricots ou r	
Adi's Käseschnitte (croûte au fromage avec jambon, fromage de montagne et oeuf au pla	
Hot Dog Allalin autre chose, laissez-vous surprendre!	14.00
Assiette fitness avec poitrine de poulet et be Assiette fitness avec carré d'agneau et beurr	

Nous nous réjouissons de vous renseigner sur demande au sujet des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Pour la déclaration de la viande, voir les informations.

MANGER | BOIRE | SAVOURER



Menu

Pour nos petits (e grands)

Portion de frites	petite 6.50 / grande 9.00
Chicken Nuggets avec frites	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)	14.00
Pain à l'ail	8.00

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

Pour la déclaration de la viande, voir les informations.



Vins

Vins au verre Johannisberg (Leukersonne, blanc) Fendant (Leukersonne, blanc) Apéro Assemblage (Cave du Paradis, blanc)	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, rouge)	4.50	9.00	13.50	22.50
Vins blancs en bouteille Heida (St. Jodern Kellerei, Savagnin blanc)			50 cl	32.00
Fine Goutte (Leukersonne, Chasselas) Petite Arvine (Leukersonne, Petite Arvine) Varenheit (Varonier, Assemblage) Pinos Gris (Cave St. Philippe) Humagne Blanche (Domaine des Muses, Hu	1 dl 1 dl magne Bl	6.50	75 cl 75 cl 75 cl 75 cl 75 cl	45.00 48.00 48.00 48.00 56.00
Vins rouges/rosés en bouteille Mischabel (St. Jodern Kellerei, Pinot Noir, Gam Cornalin (Gregor Kuonen)	naret)		50 cl 50 cl	32.00 36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Leukersonne, Assemblage) Humagne Rouge (Cave St. Philippe) Magdalena (Fontannaz, Cabernet Franc, Cabern	1 dl et Sauvigr		75 cl 75 cl t) 75 cl	48.00 48.00 56.00





Bières et spiritueux

Bières Valaisanne (au verre)		2 dl 3.30	3 dl 4.50	5 dl 6.00
Appenzeller Quöllfrisch (bière Appenzeller Dunkel (bière brund Appenzeller Panaché au citro	e)		33 cl 33 cl 33 cl	5.00 5.00 5.00
Appenzeller Weizen (bière de fr	oment)		50 cl	7.00
		33 cl 50 cl	5.00 7.00	
Spiritueux Heuschnaps Williamine, Apricotine, Kirsch Zwetschgen, Kräuter, Pflümli,	Flacons de shot, 2 cl Kernobst (Gunzwiler		4 cl 2 cl 2 cl	6.50 6.50 5.50
Vieille Prune (Urs Hecht) Vieille Williams (Urs Hecht, Servi Vieille Apricotine (Urs Hecht)	ce à partir de la bouteil	le de 1,5 l)	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

Alpenblick Apéro Mount Rigi avec Tonic 9.50



Desserts

Desserts	;
----------	---

Croissants aux noisettes (fait maison) Gâteau à la Petra (fait maison)	par morceau avec crème fouettée	3.50 6.00 + 1.50
Rêve de guide de montagne Parfait glacé avec Genepi et meringues		11.00
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	10.50
Glace Vanille, Fraise, Noisette, Caramel, Mocca, Chocolat, Sorbet aux poires (végétalien)	par boule avec crème fouettée	4.00 + 1.50
Glace au lait de chèvre Sbricots, baies des bois, pistaches, mangue	par gobelet	5.00
Frappé Saveur de votre choix		8.00

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
- Glace au lait de chèvre Blüemlisberg (Canton de Schwyz)
- Oeufs Hannigalp (si possible)
- Viande Metzgerei Mischabel
- Légumes Zurbriggen Gastro AG
- Produits surgelés Tiefkühlprodukte Kurt Lehner
- Boissons Getränke Supersaxo

Personnes allergiques

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

Déclaration de viande

- Poitrine de poulet Suisse
- Nuggets de poulet Brésil
- Porc Suisse, Allemagne
- Bœuf Suisse
- Agneau Australie*, Nouvelle-Zélande
- * Peut être produit avec des antibiotiques ou des stimulateurs de performance.

Alcool

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre aux moins de 16 ans, de spiritueux, d'apéritifs et d'alcopops aux moins de 18 ans. Les collaborateurs peuvent exiger une pièce d'identité.