

# **Apéritifs**

-	,	• .	• •	
Ap	OY	'I f	110	:
πp	CI		II	,

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
<b>Apéritifs sans alcool</b> Sanbitter Martini Vibrante (avec jus de pamplemousse)		6.00 9.50

**Alpenblitz Shot**Kahlúa avec expresso et crème 5.00



## **Boissons**

Boissons en bouteilles Sinalco, Cola Zero, Rivella rouge/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 3.00 3.00	3 dl 4.00 3.00 4.00 4.00	5 dl 5.60 4.00 5.60 5.60	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		r (Sirupier	de Berne	4.20 6.00 5.00 5.80 4.80 4.20 6.00 4.80
Boissons chaudes avec de l'alcool Café «Hexenhäuschen» (avec crème fouettée, A Café «Schneestern» (avec Pflümli de Noël, 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)	Etter) eur) fouettée) ıneaux, her	bes liqueu	·	es) 8.50 8.50 8.50 8.50 6.00 8.50 7.00



#### Menu

Entrée		
Salade verte		8.00
Salade mixte		10.50
Soupe de jour Saaser soupe à l'orge / avec viande sé	chée 10.50	9.00 / 14.50
Soupe au gingembre (végétalien)	10.30	12.00
Pour la petite faim		
Assiette valaisanne	petite 17.50 / grande	
Assiette de fromages à rebibes	petite 13.50 / grande	e 24.50
Plat principal		
Salade au cervelas et au fromage	simple	17.50
	avec garniture ou avec Rösti	22.00
Spätzli au fromage avec salade mixte		20.50
		04.50
Walliser Eringerbratwurst avec Rösti (s Servi avec notre bon chutney d'abricots ou	_	21.50
Adi's Käseschnitte (croûte au fromage avec	oignon haché ail tomates.	22.50
jambon, fromage de montagne et oeuf au p		<b></b> ;
Hot Dog Allalin		12.50
autre chose, laissez-vous surprendre!		
Assiette fitness avec poitrine de poulet et b	eurre aux herbes des alpes	24.00

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.

Assiette fitness avec carré d'agneau et beurre aux herbes des alpes

28.00



### Menu

#### Pour nos petits (e grands)

Portion de frites	8.50
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)	13.00
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

<b>Vins au verre</b> Johannisberg (Leukersonne, blanc)	1 dl 5.00	2 dl 10.00	3 dl 15.00	5 dl 25.00
Fendant (Leukersonne, blanc)	4.50	9.00	13.50	22.50
Apéro Assemblage (Cave du Paradis, blanc)	4.00	8.00	12.00	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)			75 cl	45.00
Petite Arvine (Leukersonne, Petite Arvine)	1 dl		75 cl	48.00
Varenheit (Varonier, Assemblage)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Pinos Gris (Cave St. Philippe)			75 cl	48.00
Humagne Blanche (Domaine des Muses, Humagne Blanche)			75 cl	56.00
Vins rouges/rosés en bouteille				
Mischabel (St. Jodern Kellerei, Pinot Noir, Gam	naret)		50 cl	32.00
Cornalin (Gregor Kuonen)			50 cl	36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Leukersonne, Assemblage)			75 cl	48.00
Humagne Rouge (Cave St. Philippe)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Magdalena (Fontannaz, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)			t) 75 cl	56.00





# Bières et spiritueux

<b>Bières</b> Valaisianne (au verre)	2 dl 3.30	3 dl 4.50	5 dl 6.00
Blonde 25 (bière valaisanne)		25 cl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch (bière blonde) Appenzeller Dunkel (bière brune) Appenzeller Panaché au citron		33 cl 33 cl 33 cl	5.00 5.00 5.00
Appenzeller Quöllfrisch (bière blonde) Appenzeller Weizen (bière de froment)		50 cl 50 cl	6.50 7.00
Appenzeller Leermond (sans alcool) Appenzeller Weizen (bière de froment, sans alcool)		33 cl 50 cl	5.00 7.00
<b>Spiritueux</b> Heuschnaps Flacons de shot, 2 cl Williamine, Apricotine, Kirsch Zwetschgen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler		4 cl 2 cl 2 cl	6.50 6.50 5.50
Vieille Prune (Urs Hecht) Vieille Williams (Urs Hecht, Service à partir de la bouteil Vieille Apricotine (Urs Hecht)	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	3.10 5.50 + 1.50
Rêve de guide de montagne Parfait glacé avec Genepi et meringues		10.50
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	9.50
Glace Vanille, Fraise, Noisette, Caramel, Mocca, Chocolat, Sorbet aux poires (végétalien)	par boule avec crème fouettée	3.80 + 1.50
Glace au lait de chèvre Sbricots, baies des bois, pistaches, mangue	par gobelet	5.00
Frappé Saveur de votre choix		7.00

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

1 boule de glace au choix (avec des smarties ou Haribo)

5.00

Pour nos petits (et grands)



### **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.