



Apéros und Spirituosen

Apéros und Spirituosen

Prosecco		8.50
Aperol Spritz		11.50
Ingwerer Spritz		12.50
Hot Mount Rigi mit Rosé		11.50
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
Sanbitter (Alkoholfrei)		6.00
Williamine, Apricotine, Kirsch	2 cl	6.50
Zwetschgen, 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

Alpenblitz Shot

Kahlúa mit Espresso und Rahm 5.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



Getränke

Mineral in Flaschen

Valser	33 cl	4.50
	75 cl	6.80
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	5.80

Mineral im Offenausschank

	3 dl	5 dl	1.5 l
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	5.80
Milchkaffee	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato	4.80
Kaffee mit Schlagrahm	5.80
Ovomaltine, Caotina warm oder kalt	4.80
Tee diverse Aromen	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 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)	5.80
Schümli Pflümli	8.50
Hausgemachter Weisses Glühwein	7.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



Speisen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Tagessuppe	9.00
Saaser Gerstensuppe / mit Trockenfleisch	10.50 / 14.50
Ingwersuppe (vegan)	11.50

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!

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

Fleischherkunft: Poulet/Schweiz, Schwein/Schweiz, Rind/Schweiz.

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.



Wein und Bier

Weine im Offenausschank

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Johannisberg (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Fendant (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
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	30.00
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
Humagne Blanche (Domaine des Muses)			75 cl	56.00

Flaschenweine rot

Mischabel (St. Jodern Kellerei)			50 cl	30.00
Positivo (Leukersonne)			75 cl	48.00
Humagne Rouge (Cave St. Philippe)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Magdalena (Barrique de la Madeleine)			75 cl	56.00

Bier

Blonde 25			25 cl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch			33 cl	4.80
			50 cl	6.20
Appenzeller Dunkel			33 cl	5.00
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)			33 cl	4.80
Appenzeller Weizen			50 cl	7.00
Appenzeller Zitronen Panaché			33 cl	4.80

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		9.50
Parfait Glace mit Genepi und Meringues		
Hausgemachter Eiscafé		9.50
Coupe Mischabel		9.50
Vanille- und Haselnussglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm		
Meringues Glace		8.50
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
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
- Eier – Hannigalp (wenn möglich)
- Fleisch – Metzgerei Mischabel
- Gemüse – Zurbriggen Gastro AG
- Tiefkühlprodukte – Tiefkühlprodukte Kurt Lehner
- Getränke – Getränke Supersaxo

Allergiker

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

Saas-Fee
Saastal

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN