



Apéritifs et spiritueux

Apéritifs et spiritueux

Prosecco		8.50
Aperol Spritz		11.50
Vin coupé d'eau gazeuse		7.00
Campari	4 cl	7.00
Campari (avec jus d'orange)	4 cl	9.50
Pastis	4 cl	7.00
Sherry (Tio Pepe)	4 cl	7.50
Mount Rigi avec tonique	4 cl	9.50
Appenzeller, Ramazzotti	4 cl	7.00
Williamine, Apricotine, Kirsch	2 cl	6.50
Vieille Prune (Urs Hecht)	2 cl	8.50
Vieille Williams (Urs Hecht, Service à partir de la bouteille de 1,5 l)	2 cl	8.50
Vieille Apricotine (Urs Hecht)	2 cl	10.50
Grappa (Sito Moresco)	2 cl	11.50
Genepi Liquer (Morand)	4 cl	6.50
Honigkräuter (Schuler)	4 cl	6.50
Zwetschgen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler)	2 cl	5.50
Baileys	4 cl	6.50
Amaretto	4 cl	6.50

Alpenblick Apéro
Mount Rigi avec Tonic 9.50

MANGER | BOIRE | SAVOURER



Boissons

Boissons en bouteilles

Valsler	33 cl	4.50
	75 cl	6.80
Sinalco, Cola Zero, Sprite, Rivella rouge/bleu	33 cl	4.50
Tonic Water Thomas Henry	20 cl	4.50
Cidre avec/sans alcool	50 cl	5.80

Boissons au bar ouvert

	3 dl	5 dl	1.5 l
Coca Cola, Jus de Pommes	4.00	5.60	11.50
Thé glacé à orange (fait maison)	4.00	5.60	
Eau du robinet	2.00	3.00	

Boissons chaudes

Café au crème, Espresso	4.20
Espresso double	5.80
Café au lait	4.50
Cappuccino, Latte macchiato	4.80
Café mélange	5.80
Ovomaltine, Chocolat chaud ou froid	4.80
Thé (diverses saveurs)	4.20
Thé Carl Zuckmayer (églantine avec jus d'orange)	6.00
Sirop chaud pomme-gingembre et punch d'hiver (Sirupier de Berne)	4.80

Boissons chaudes avec de l'alcool

Café «Schneestern» (avec Pflümli de Noël, Etter)	8.50
Café «Alpenblick» (avec herbes de miel liqueur)	8.50
Café Amaretto, Café Baileys (avec crème fouettée)	8.50
Café «Fertig»/«Luz» (avec fruit à pépins, pruneaux, herbes liqueur)	5.80
«Schümli Pflümli» (café avec liqueur et crème fouettée)	8.50
Vin chaud (blanc, fait maison)	7.00

MANGER | BOIRE | SAVOURER



Menu

Entrée

Salade verte	8.00
Salade mixte	9.50
Soupe de jour	9.00
Saaser soupe à l'orge / avec viande séchée	10.50 / 14.50
Soupe au gingembre (végétalien)	11.50

Pour la petite faim

Assiette valaisanne	petite	17.50
	grande	28.00
Assiette de fromages à rebibes	petite	13.50
	grande	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
Walliser Eringerbratwurst avec Rösti (saucisse grillée valaisanne)		21.50
servi avec notre bon chutney d'abricots ou notre sauce à l'oignon.		
Adi's Käseschnitte (croûte au fromage avec oignon haché, ail, tomates, jambon, fromage de montagne et oeuf au plat)		22.50
Hot Dog Allalin		12.50
autre chose, laissez-vous surprendre!		

Pour nos petits

Portion de frites	8.50
Chicken Nuggets avec frites	12.50
Saucisses de Vienne avec frites	10.50

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.

MANGER | BOIRE | SAVOURER

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.



Vin et bière

Vins au verre

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Johannisberg (Leukersonne, blanc)	4.50	9.00	13.50	22.50
Fendant (Leukersonne, blanc)	4.50	9.00	13.50	22.50
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	30.00
Fine Goutte (Leukersonne, Chasselas)			75 cl	45.00
Petite Arvine (Leukersonne, Petite Arvine)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Varenheit (Varonier, Assemblage)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Humagne Blanche (Domaine des Muses, Humagne Blanche)			75 cl	56.00

Vins rouges en bouteille

Mischabel (St. Jodern Kellerei, Pinot Noir, Gamaret)			50 cl	30.00
Positivo (Leukersonne, Assemblage)			75 cl	48.00
Humagne Rouge (Cave St. Philippe)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Magdalena (Barrique de la Madeleine, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)			75 cl	56.00

Bière

Blonde 25 (bière valaisanne)			25 cl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch (bière blonde)			33 cl	4.80
			50 cl	6.20
Appenzeller Dunkel (bière brune)			33 cl	5.00
Appenzeller Leermond (sans alcool)			33 cl	4.80
Appenzeller Weizen (bière de froment)			50 cl	7.00
Appenzeller Panaché au citron			33 cl	4.80

Alpenblick Apéro
Mount Rigi avec Tonic 9.50

MANGER | BOIRE | SAVOURER

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.



Desserts

Desserts

Croissants aux noisettes (fait maison)		3.10
Gâteau à la Petra (fait maison)	par morceau	5.50
	avec crème fouettée	+ 1.50
Rêve de guide de montagne		9.50
Parfait glacé avec Genepi et meringues		
Café glacier (fait maison)		9.50
Coupe Mischabel		9.50
Glace à la vanille et noisette avec des noix caramélisées et de crème fouettée		
Meringues Glace		8.50
Glace à la vanille et fraise avec meringues et beaucoup de crème fouettée		
Glace	par boule	3.80
Vanille, Fraise, Noisette, Caramel, Mocca,	avec crème fouettée	+ 1.50
Chocolat, Sorbet aux poires (végétalien)		
Frappé		7.00
Saveur de votre choix		

Pour nos petits

Tweety avec glace à la crème		5.50
Elvis avec glace au chocolat		5.50

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

MANGER | BOIRE | SAVOURER

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.



Informations

Fournisseurs

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

- Pain - Bäckerei-Konditorei Teehaus 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

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.

Saas-Fee
Saastal

MANGER | BOIRE | SAVOURER