

# **Skihütte Saas-Fee**

## **Restaurant**

**Zum Aperero**




**Nachos mit drei verschiedenen Saucen**

**Fr. 19.--**

## Vorspeisen

<b>Walliser Teller</b> Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst valaisan dried meat, ham, dried bacon, alpin cheese and house sausage	<b>klein</b> <b>gross</b>	<b>24.-</b> <b>32.-</b>
<b>Rindstartar Skihütte (150gr.)</b> Beeftartar		<b>34.-</b>
<b>Roastbeef mit Tartarsauce</b> Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes Frites	<b>140 gr.klein</b> <b>180 gr.gross</b>	<b>24.-</b> <b>32.-</b>
 <b>Thunfischtartar, Quinoa, Avocado, Wakame, Ingwer, Teriaki Sauce</b> Tuna tartar Quinoa, Avocado, Wakame, Teriaki Sauce		<b>29.-</b>
 <b>Lachstartar Quinoa, Avocado, Apfel, Wakame, Soja Sauce</b> Salmon tartar, Quinoa, Avocado, Wakame, Teriaki Sauce		<b>26.-</b>



## Salate

 <b>Grüner Salat</b> green salad		<b>9.-</b>
 <b>Gemischter Salat</b> mixed salad		<b>13.-</b>
 <b>Tomaten Mozzarella (Caprese)</b> Tomaten Mozzarella		<b>16.-</b>

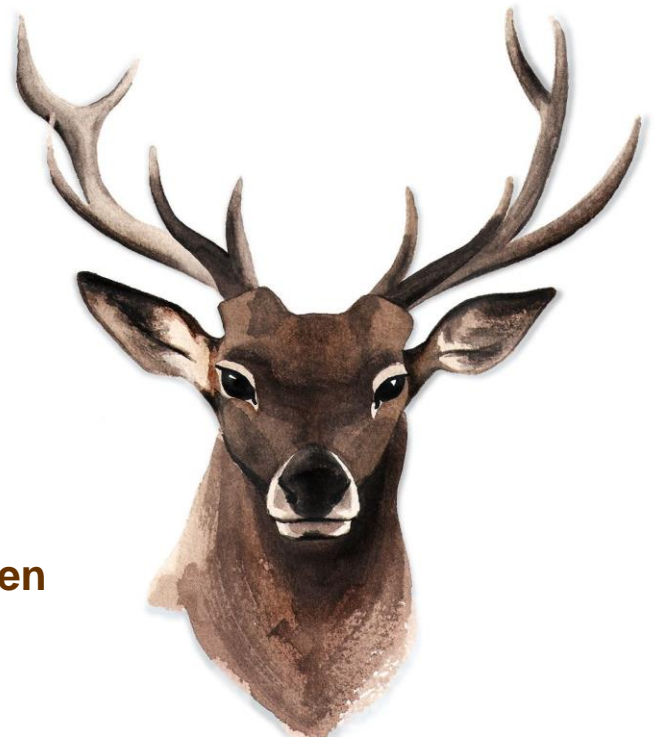
## Suppen

<b>Hausgemachte Thai Kokossuppe mit Poulet</b> Homemade Thai coconut soup with chicken		<b>15.-</b>
---	--	-------------

## Poké Bowl

 <b>Salmon</b> Lachs, Quinoa, Gurke, Avocado, Karotte, Rotkohl, Radieschen,		<b>29.-</b>
 <b>Tuna</b> Thunfisch, Quinoa, Gurke, Avocado, Karotte, Rotkohl, Radieschen		<b>32.-</b>

# Wildsaison



## Vorspeisen

- Salat mit Trauben, Nüsse und Pfifferlinge an Himbeeressig, Nussöl** 23.-  
Salad with grapes, nuts and mushrooms
- Salat mit Hirschstreifen und Apfel an Apfel Vinaigrette** 28.-  
Salad with deer Stripes, apple, apple vinaigrette

## Suppe

- Kürbis Creme Suppe** 14.-  
Pumpkin Soup

## Hauptspeisen

- Rehrückenfilet an feiner Wildauce mit Pfifferlingen, Nüssen, Trauben** 54.-  
Mit Rosenkohl, Apfel, Birne, Rotkraut und Kastanien, Spätzli  
Und Preiselbeeren
- Hirschfilet an einem Porto, Preiselbeeren Wildsauce** 47.-  
Mit Rosenkohl, Apfel, Birne, Rotkraut, Kastanien, Spätzli  
Und Preiselbeeren

## Dessert

- Vanille Eis, Vermicelles und Rahm** 14.-
- Eingelegte Zwetschgen mit Vanille Eis und Rahm** 14.-

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.


## Pasta

**Spaghetti Pomodoro mit Basilikum** 21.-

 **Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomaten Sugo** 8 stk **klein 18.-**  
ravioli with ricotta and spinach, tomato sauce 12 Stk **gross 24.-**

## Röstis

**Rösti mit Speck und Ei** 27.-  
Crispy rösti with bacon and egg


 **Rösti nach Walliser Art** 27.-  
Crispy rösti with tomatoes and raclette cheese

 **Rösti mit gerauchter Lachs und crème Fraiche** 29.-  
Rösti with smoked salmon, crème fraîche

## Burgers\*

**The Classic Burger** 19.-  
Angus Burger, Tomaten, Cheddar, Salat, Essiggurken  
beef burger, tomatoes, cheddar, salad

**The Swiss Fondue Burger** 31.-  
Angus Burger mit Käsefondue und Essiggurken  
Angus beef burger with cheese fondue and pickles

 **The Veggie Burger** 23.-  
Vegetarischer Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Salat  
Veggie burger, tomatoes, onions, salad

**The Crispy Chicken Burger** 25.-  
in Panko paniertes Pouletschnitzel, Tomaten, Zwiebeln, Salat  
crispy chicken burger, tomatoes, onions, salad

 **\* Pommes Frites als Beilage** 7.-  
French fries as a side dish

## Hauptspeisen

 <b>Grillierter Lachs</b>	<b>39.-</b>
Wok Gemüse, Zitronen - Olivenjus	
<b>Schweinssteak Alpenrösli</b>	<b>32.-</b>
mit Speck, Zwiebeln, Campignons und Kräuterbutter dazu Rösti	
<b>Entrecôte an Pfeffersauce 200gr</b>	<b>37.-</b>
Mit Wok Gemüse	
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti</b>	<b>24.-</b>
Original Olma Saucisse with oignon sauce and rösti	
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb 150 gr.</b>	<b>38.-</b>
Original Vienna Schnitzel from veal, with vegetables	
<b>Unsere Extra Beilagen:</b>	
<b>Pommes Frites</b>	<b>7.-</b>
French Fries	
<b>Ofenkartoffel Crème fraîche</b>	<b>8.50</b>

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Allergens: Our staff will be happy to advise you on food allergens

Herkunftsländer:

Rind: Schweiz, Irland, Paraguay  
Poulet: Schweiz, Polen, Holland  
Schwein: Schweiz, Deutschland  
Fisch: Italien, Norwegen, Schottland  
Crevetten: Zucht; Vietnam

## Käsespezialitäten

 <b>Käsefondue pro Person 200 g</b>	<b>29.-</b>
<b>Raclette von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr</b>	<b>9.50</b>

## Für unsere kleinen Gäste

Nur für Kinder / only for Kids

 <b>Spaghetti Pomodoro</b> with tomato sauce	13.-
 <b>Spaghetti Nature</b>	12.-
 <b>Ravioli, Spinat, Ricotta, Tomaten Sauce</b>	16.-
<b>Paniertes Pouletschnitzel, Pommes frites</b> Breaded Chicken Schnitzel, French Fries	16.-
<b>Pommes Frites - Portion</b> French Fries - Portion	7.-



Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt

## Hausgemachte Desserts und Coupes

<b>Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanille- Eis, Vanille-Sauce und Rahm</b>	<b>14.-</b>
<b>Hausgemachte Tiramisu</b>	<b>14.-</b>
<b>Hausgemachte Lava Cake</b>	<b>14.-</b>
<b>Hausgemachte Panna Cotta mit Passionsfrucht</b>	<b>14.-</b>
<b>Coupe Maison</b> Frische Früchte, Erdbeer- und Vanilleeis, Erdbeersauce, Rahm	<b>14.-</b>
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleeis, warme Schokoladesauce, Rahm	<b>14.-</b>
<b>Café Glacé</b> Moccaeis, Kaffee, Rahm	<b>14.-</b>
<b>Unsere Eissorten:</b>	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Stracciatella, Apricot (1 Kugel)	<b>4.50</b>
Rahm	<b>2.-</b>

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.