

Skihütte Saas-Fee

Restaurant

Vorspeisen und Sommergerichte

Walliser Teller	klein	24.-
Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Alpkäse und Hauswurst	gross	33.-
Valaisan dried meat, ham, dried bacon, alpin cheese and house sausage		
Geräucher Lachs		24.-
Geräucher Lachs, Meerrettich, Kapern, Zwiebelringe		
Rindstartar (100 gr.)		23.-
Beef Tartar		
Melone Rohschinken		19.-
Insalata Caprese		19.-
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum		

Salate

	Grüner Salat	11.-
Green salad		
	Gemischter Salat	14.-
Mixed salad		

Suppen

Miso Rahmen		
Japanische Nudel-Suppe mit Tofu, Poulet und Gemüse		
		19.-
Tagessuppe		12.-
Soup of the day		

Poké Bowl

Tuna	34.-
-------------	-------------

Thunfisch, Quinoa, Reis, Gurke, Avocado, Karotte, Rotkohl, Radieschen, Wakame, Mango

Tuna, quinoa, cucumber, avocado, carrot, red cabbage, radishes, Wakame, Mango

Pouletspiess	31.-
---------------------	-------------

Poulet, Quinoa, Reis, Gurke, Avocado, Karotte, Rotkohl, Radieschen, Mango

Chicken, quinoa, cucumber, avocado, carrot, red cabbage, radishes, mango

Saitan (Vegan)	31.-
---	-------------

Saitan, Quinoa, Reis, Gurke, Avocado, Karotte, Rotkohl, Radieschen, Mango

Saitan, quinoa, cucumber, avocado, carrot, red cabbage, radishes, mango

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 gerauchtem Lachs und Crème Fraîche	29.-
---	-------------

Crispy rösti with smoked salmon and crème fraîche

Käsespezialitäten

Käsefondue pro Person 200 g	29.-
--	-------------

Käseschnitte, mit Schinken und Ei	24.-
--	-------------

Burgers

The Classic Burger	22.-
Angus Burger, Tomaten, Cheddar, Salat Angus beef burger, tomatoes, cheddar, salad	
The Swiss Fondue Burger	32.-
Angus Burger mit Käsefondue und Essiggurken Angus beef burger with cheese fondue and pickles	
 The Veggie Burger	24.-
Vegetarischer Burger mit Tomaten, Zwiebeln und Salat Veggie burger, tomatoes, onions, salad	
The Crispy Chicken Burger	26.-
In Panko paniertes Pouletschnitzel, Tomaten, Zwiebeln und Salat Crispy breaded chicken burger, tomatoes, onions, salad	
The Lord of Bacon Burger	29.-
Tomaten, Zwiebel Marmelade, Cheddar, Essiggurken, Salat, Speck und Ei Tomatoes, onion jam, cheddar, pickles, lettuce, bacon, and egg	
* Pommes Frites als Beilage	8.-
French fries as a side dish	
* Süsse Pommes als Beilage	9.50
French fries as a side dish	

Pasta's

Tortellini	24.-
Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Tomatensauce	
Ravioli	26.-
Gefüllt mit Ziegenkäse und Nüsse, Pesto	
Chili, Limetten Ravioli	28.-
mit leichten Rahmsauce	

Hauptgerichte

Scampis Ajillo (3Stück)	55.-
Scampis, Knoblauch, Peperoncini (Scharf) Oliven oil	
Frische Lachstranche	38.-
Gebratener Lachs auf Gemüsebett	
Roastbeef, Tartarsauce	
Fein geschnittenes Rindsfleisch, Tartarsauce und Pommes Frites	34.-
Schweinskotelette Alpenrösti	39.-
Schweinskotelett mit Champignons, Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter, Rösti	
Rindsfilet	180 gr gross 49.-
mit Hausgemachte frische Bearnaise Sauce, Gemüse	140 gr klein 38.-
Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch)	44.-
Original Wiener Schnitzel, Gemüse garnitur	
Zürcher Geschnetzeltes	46.-
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzen und Rösti	
Beilagen nach Wahl	
Pommes Frites, Reis, Spätzli	8.-
Süsskartoffel	9.50
Pommes Frites mit Truffelmayonaise	12.-

Schmausebox

Lassen Sie sich von unseren Küchenchef Bruno Mani überraschen
Fr. 42.- pro Person ab 2 Personen

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
Ei: Schweiz, Holland

Für unsere kleinen Gäste

Nur für Kinder / only for Kids

Tortelloni, Ricotta Spinat with tomato sauce	14.-
Kinderburger Nature, Frites	15.-
Paniertes Pouletschnitzel, Pommes frites Breaded Chicken Schnitzel, French Fries	16.-
Pommes Frites - Portion French fries - portion	8.-



Hausgemachte Desserts und Coupes

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Rahm	14.-
Lauwarmes Schokoküchlein und Vanilleeis	15.-
Rahm	2.--

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.