

SCHWEIZER  HOF
Saas Fee

Güete Tag
Bienvenue
Welcome

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich
Les informations relatives aux allergies sont, sur demande et en tout temps, disponibles
If you have any questions regarding allergies, our staff will be happy to assist you

En Güete

Stefan und Christian freuen sich sehr über die Kooperation. Für Euch werden sie kreativ, spontan, saisonal und umrundet von 18 Viertausender kochen.

Wir freuen uns sehr sind Sie heute bei uns zu Gast und wünschen Ihnen «en Güete»

Stefan et Christian sont très heureux de leur coopération. Pour vous ils vont cuisinée créatifs, spontanés, saisonniers et entourés des 18 sommets de plus de 4000 mètres.

Nous sommes très heureux que vous soyez parmi nous aujourd'hui et vous souhaitons «en Güete».

Stefan and Christian are very happy with their cooperation. For you they will cook creative, spontaneous, seasonal, and surrounded by 18 peaks over 4000 meters.

We are very happy that you are dinning with us tonight and we wish you «en Güete».

Stefan Kläy
Chef Patron

Über isches ässo À propos de notre cuisine About our food

Stefan Kläy aus dem Emmental ist keine unbekannte Persönlichkeit in der Schweizer Gastronomieszene. Er durfte bereits ein Team im Hotel Elite in Biel, sowie im Restaurant Schöngrün führen. Er möchte nun seine kulinarische Reise in Saas-Fee fortsetzen und an der Seite Christians die Gäste in den 4000-Himmel kochen.

Stefan Kläy de la région d'Emmental n'est pas une personnalité inconnue de la scène gastronomique suisse. Il a déjà pu diriger une équipe à l'hôtel Elite à Bienne, ainsi qu'au restaurant Schöngrün. Il aimerait désormais poursuivre son voyage culinaire à Saas-Fee et, aux côtés de Christian, emmener ses convives au sommet, comme ceux qui nous entourent.

Stefan Kläy from the Emmental region is not an unknown personality in the Swiss gastronomy scene. He has already lead a team in the hotel Elite in Bienne, as well as in the Schöngrün Restaurant in Bern. He would now like to continue is culinary journey in Saas-Fee and, alongside Christian, take his guests to the top of the mountains, like those around us.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC
All prices in CHF, VAT and service charge included

Christian Schubert

Christian Schubert aus Düsseldorf konnte ebenfalls Erfahrungen in der Sternegastronomie sammeln. Von einem der besten Hotels auf Sylt zog es ihn zu Rolf Fliegau ins Restaurant Ecco in Ascona. Die Liebe zu den Bergen hat ihn jedoch vor zwei Jahren nach Saas-Fee in den Schweizerhof gezogen.

Christian Schubert de Düsseldorf a également pu acquérir de l'expérience dans la gastronomie étoilée. Il est passé de l'un des meilleurs hôtels de Sylt à Rolf Fliegau au restaurant Ecco à Ascona. Cependant, il y a deux ans, son amour pour la montagne l'a attiré au Schweizerhof à Saas-Fee.

Christian Schubert from Düsseldorf was also able to gain experience in Michelin-starred gastronomy. He went from one of the best hotels in Sylt to Rolf Fliegau to the Ecco restaurant in Ascona. However, two years ago his love for the mountains drew him to the Schweizerhof in Saas-Fee.

Vorspiis

Entrées

Starters

Nüsslisalat - Ei im Glas
Salade de mâche - oeuf poché
Lamb's lettuce - poached egg
14.50

Birnen Carpaccio - Endivie - Kürbis - Crottin
Carpaccio de poire - endive - courge - crottin
Pears Carpaccio - endive - pumpkin - crottin
19.50

Sakuska - Ei - Feta
Sakuska - œuf - feta
Sakuska - egg - feta cheese
18.50

Weissweinsuppe - Bergkäsekroketten
Soupe au vin blanc - croquette de fromage
White wine soup - cheese croquette
16.50

Hirschschinken - Tête de moine - Feige
Viande séchée de cerf - tête de moine - figues
Dried deer meat - tête de moine - figs
19.50

Höiptgang Plats principaux Mains

Falsche Schnecken – Café de Paris - Walliser Pommes - Gemüse
Dés de filet de boeuf - Café de Paris - frites valaisannes - légumes
Diced beef tenderloin - Café de Paris - Valaisan fries - vegetables
52.50

Ribelmaispoulet - Spinat - Trüffel - Maisfrites
Poulet au maïs Ribel - épinards - truffe - frites de maïs
Maize ribel chicken - spinach - truffle - corn fries
44.50

Schweins Cordonbleu - Steirischer Kartoffelsalat - Gemüse
Cordon bleu de porc - salade de pommes de terre à l'autrichienne - légume
Pork cordon bleu - potato salad Styrian style - vegetables
38.50

Tafelspitz vom Kalb - Meerrettich - Gemüse
Aiguillette de veau - raifort - légumes
Cap of rump of veal - horseradish - vegetables
42.50

Orangenravioli - Pistazie - Kohl
Ravioli à l'orange - pistaches - chou
Orange ravioli - pistachio - cabbage
28.50

Abendmenü Menu du soir Set evening menu

Möchten Sie gerne unser Abendmenü geniessen?

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser heutiges 4-Gang
Abendmenü.
65

Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.
65

Would you like to enjoy our set menu tonight?

Our staff will inform you about our 4-course menu.
65

Dessert
& Chees
Dessert
& Fromage
Dessert &
Cheese

Marroniparfait - Kaki - Kürbis
Parfait aux marrons - kaki - courge
Chestnut parfait - persimmon - pumpkin
16.50

Schokoladen - Moelleux - Mandarine
Moelleux au chocolat - mandarine
Moelleux au chocolat - mandarin
16.50

Tagesdessert
Dessert du jour
Dessert of the day
12.50

Käseteller
Assortiment de fromages
Selection of cheese
20

«Gelato»
Caffé, Vaniglia, Cioccolato, Pictacchio
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

«Sorbetto»
Limone, Fragola, Mango, Melone
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

Härkunft
Origine
Origin

Rindfleisch Boeuf Beef	Switzerland
Iberico Beef	Spain
Geflügel Poulet Chicken	Switzerland
Kalbfleisch Veau Veal	Switzerland
Schwein Porc Pork	Switzerland
Lachs Saumon Salmon	Scotland