

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 sein Team freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen. 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 son équipe se réjouissent de pouvoir vous gâter.. 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 his team look forward to spoiling you. 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

Vorspiis
Entrées
Starters

Blattsalat / Gemischter Salat
Laitue à feuilles / Salade mêlée
Leaf salad / Mixed salad
10.00/14.00

Fjordforellen Mosaik - Birne - Sauerrahm
Mosaïque Truite de fjord - Poire - Crème fraîche
Fjord trout mosaic - Pear - Sour cream
22.00

Hausgemachte Pasta Cinque Pi / als Hauptgang
Pâtes maison à la cinque pi / comme plat principal
Home-made pasta cinque pi / as a main dish
16.00/26.00

Champagnersuppe - Trüffelchurros
Soupe au champagne - Churros aux truffes
Champagne soup - Truffle churros
18.00

Carne Salada - Safranbrot - Benichonsenf
Carne Salada - Cuchaule - Moutarde de Benichon
Carne Salada - Saffron Bread - Benichon Mustard
22.00

Höiptgang Plats principaux Mains

Eringer Burger – Kimchi - Raclette - Frites
Burger de bœuf d’Eringer - Kimchi - Raclette – Frites
Eringer beef burger - Kimchi - Raclette - Frites
38.00

US Short Ribs - Pastinake - Ginger Beer - Rösti
US Short Ribs - Panais - Bière au gingembre - Rösti
US Short Ribs - Parsnip - Ginger Beer - Rösti
48.00

Karaage Chicken - Heumayo - Gaufrettes
Kaarage Chicken - Mayo au foin - Gaufrettes
Kaarage Chicken - Hay mayo - Gaufrettes
38.50

Kalbschnitzel - Pinienhonig - Curry - Ribola Risotto
Aiguillette de veau - raifort - légumes
Cap of rump of veal - horseradish - vegetables
42.50

Artischocken Tortelli
Tortelli d’artichauts
Artichokes Tortelli
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.
72

Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.
72

Would you like to enjoy our set menu tonight?

Our staff will inform you about our 4-course menu.
72

Dessert
& Chees
Dessert
& Fromage
Dessert &
Cheese

Passionsfrucht - Miso - Magnum
Fruit de la passion - Miso – Magnum
Passionfruit - Miso - Magnum
12.00

Toffifee
16.00

Bounty
14.00

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

Rindfleisch | Boeuf | Beef

Geflügel | Poulet | Chicken

Kalbfleisch | Veau | Veal

Schwein | Porc | Pork

Carne Salada

Switzerland

USA

Switzerland

Switzerland

Switzerland

Italia