

SCHWEIZER  HOF
Saas Fee

Güete Tag
Bienvenue
Welcome

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

«**Bunter Blattsalat**»

Laitue à feuilles

Leaf salad

12.00

«**Melone**»

Gurke – Dillgranite – Feta

Concombre – Granité d’aneth – Feta

Cucumber – Dill granite – Feta

19.00

«**Burrata**»

Zucchini – Minze – Mandel Gazpacho

Courgettes – Menthe – Amandes Gazpacho

Courgette – Mint – Almond Gazpacho

18.00

«**White Shrimps**»

Cedrित्रone – Kapern – Buttermilch

Cédrat – Câpres – Babeurre

Cedri lemon – Capers – Buttermilk

22.00

Höiptgang Plats principaux Mains

«Luma Short Rib»

Burger – Brioche – Rotkraut – Kimchi – Frites
Burger de bœuf – Brioche – Chou rouge – Kimchi – Fries
Burger – Brioche – Red cabbage – Kimchi – Frites
38.00

«Alpstein Truthahn»

Schnitzel – Kartoffel – Saure Linsen – Spiegelei
Escalope de dinde – Pomme de terre – Lentilles acidulées – Œuf au plat
Turkey Schnitzel – Potato – Sour Lentils – Fried egg
36.00

«Sashi Filet»

Süßkartoffel – Miso – Radiccio – Jalapeño
Patate douce – Miso – Radiccio – Jalapeño
Sweet potato – Miso – Radiccio – Jalapeño
58.00

«Karottenvariation»

Rauch – Kokos – Auberginenempanada
Carottes fumées – Noix de coco – Aubergines empanada
Carottes fumées – Noix de coco – Aubergines empanada
32.00

«Hausgemachte Pasta»

Tagespasta
Pâtes du jour
Pasta of the day
Tagespreis

Abendmenü Menu du soir Set evening menu

Möchten Sie gerne unser Abendmenü genießen?

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser heutiges 4-Gang
Abendmenü.
72.00

Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.
72.00

Would you like to enjoy our set menu tonight?

Our staff will inform you about our 4-course menu.
72.00

Dessert
& Chees
Dessert
& Fromage
Dessert &
Cheese

«Weisser Kaffee»

Catalán – Glace

Café blanc Catalán – Glacé

White coffee Catalán – Ice cream

14.00

«Beeren»

Suppe – Vanille – Pistazien

Baies – Soupe – Vanille – Pistaches

Baies – Soupe – Vanille – Pistaches

16.00

“Eiskaffee”

Caramel – Amarula

14.00

Tagesdessert

Dessert du jour

Dessert of the day

12.50

Käseauswahl «Mauerhofer»

Assortiment de fromages

Selection of cheese

20.00

«Gelato»

Caffé, Vaniglia, Cioccolato, Pistaccio

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 Hormonfrei | Switzerland |
| Sashi Filet | Finnland |
| Geflügel Poulet Chicken | Switzerland |
| Kalbfleisch Veau Veal | Switzerland |
| Schwein Porc Pork | Switzerland |
| White Shrimps | Wildfang, FAO 34 |
| Fisch – Pêche – Fish | Fragen Sie nach |