

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.

Vorspiis
Entrées
Starters

«**Kürbissuppe**»

Marroni – Amaretti

Soupe de potiron – Châtaigne – Amaretti

Pumpkin Soup – Chestnut – Amaretti

12.50

«**Ceaser Salad**»

Rührei – Sommertrüffel

Oeufs brouillés – Truffles d'été

Scrambled eggs – Summer truffle

16.50

«**Carne Cruda**»

Tara – Belper Knolle

Tatare – Tara – Fromage Belper Knolle

Tatare – Tara – Belper Knolle Cheese

19.50

Höiptgang Plats principaux Mains

«Loin Dog»

Entrecôte Streifen – Cheddar – Alumettes
Entrecôte en lanières - Cheddar – Alumettes
Entrecôte strips - Cheddar – Alumettes
28.50

«Cordon Bleu»

Raclette – San Daniele – Gurken Salat
Raclette - Jambon de San Daniele - Salade de concombre
Raclette - San Daniele ham - Cucumber salad
36.50

«Chicken Curry»

Parfümreis – Gemüse
Riz parfumé - Légumes
Perfumed rice – vegetables
28.50

«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

«Lava Cake»

Vanille Glace

Lava cake – Glace à la vanille

Lava cake – Vanilla Ice cream

12.50

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