

**Apéro**

Saas-Royal : Sekt und Gletscherwasserkonzentrat

Saas Royal : Local Sparkling Wine with Glacier – Concentrate Water

Saas-Gspritz : Walliser Apfelschorle Weisswein und Saaser Gletscherwasserkonzentrat

Saas Fizz : Local Apple – Sparkling Glacierwater with White Wine

Rogg N Wrap mit Pulled Pork – geräuchertem Randenketchup – Grünzeug und Knackiges – Rhabarber Zwiebelchutney

 Rogg N Wrap with Pulled Pork . smoked Beetroot Ketchup – Crunchy Salade and Gubbins – Rhubarb – Ognions Chutney

* Trockenfleischröllchen gefüllt mit Frischkäse-Kräutercréme
* Dried Meat Role filled with fresh Cheese and local Herbs
* Spiesschen mit Hornychons – Eringerwurst und Saaser Käse
* Stick with Hornychons – Valaisan Fighting Cow Saussage and local Cheese
* Gemüsesticks und Roggenchips mit Kräuterkäse sowie Tomaten-Pesto Rosso Dipp
* Vegetable Sticks with Reyebreadcrisps – local Chees Dipp and Tomatoe Pesto
* Eringertatar auf Saaser - Kräuterroggenbrot mit Aprikosenchutney

**Vorspeisen**

* \*Stör-Tatar mit Papayachutney – etwas Grünzeugs – Verjus – Traubenkerndressing – Crunchy Baumnüsse
* Stör Fish Tatar with Papaychutney – Green Leave – Verjus – Grape Juice Dressing – Crunchy Wallnuts
* Gefüllte Walliser Weinblätter mit Roggen und Rohschinken auf Kabis-Zwiebelsalat
* Filled Valaisan Wine Leaves with Reyebread and Row Ham on an Cabbage Onion Salad
* Saasizza : Roggenpizza – Schnitte kreativ belegt mit ein bisschen Grünzeugs
* Saasizza = Reyepizza with different local ingredients served with some green leaves
* Saaser Falaffel knusprig gebraten auf Thai parfümierten Salat mit Gurken-Karotten-Baumnüsse-Sesam und Thai Dressing
* Saas-Falaffel – crunchy fried on a thai parfumed Salade with Cucumbres – Carottes – Wallnuts – Sesameseeds – Thai Dressing
* Auf Saaser Lärchenspäne geräuchertes Lammfilet – Wintersalat mit Trauben und frischen Kräutern

Smoked Lamb Filet on loca Larch Needles - Wintersalade with Grapes and Herbs

* Neu : Samosaas – saisonal gefüllt zb Herbst mit Hirschhackfleisch – Quittenmischung auf Nüssli-Traubensalat.
* NEW : Samosaas – seasonal filling : Autome = minzed Chamois – Quince Chutney and Nüsslisalade
* Rogg N Wrap – Roggenfladen kreativ und andersartig gefüllt an einem Horny Chef Salat
* Rogg N Wrap : Reyeflour Pancake filled with funky stuffing served with a Horny Chef Salade
* 3erlei Walliser Bergkäse mit Aprikosenchutney – Creme dazu Walliser Quitten-Zwetschgenbrot
* 3 Different Cheese served with a Apricot Chutney Cream – Served with Quince – Plumb Bread

*Weine*

 Bec de Fin Bec ( Walliser Schaumwein ) – Extra Brut – Brut – Demi Sec CHF 65.00

Petite Arvine Cave Fin Bec Sion CHF 45.00

 Heida Adrian + Cave Fin Bec Sion CHF 45.00

 Fin Bec Mer – Assemblage WEISS CHF 45.00

**Suppen**

 Walliser Sektsüppchen mit Nussbrot-Chips

 Valaisan Sparkling Wine Cream Soup with Nut Bread Crips

 Quitten-Zwetschgen Curry Suppe mit Wasabi Nüssen

 Quince – Plumb – Curry Cream Soup with Wasabi Nuts

 Kürbiscrémesuppe mit Marroni Crumble

 Pumpkin Cream Soup with Marroni Crumble

 Ehringer Kraftbrühe mit Marc de Dole und Roggen-Kräuter Fladustrife.

 Clear Fighting Cow Soup with Marc de Dole Schnapps and Reye Bread Herby Pancake

Lauchcrémesuppe mit Kräutercroutons

Leek Cream Soup with Herby Croutons

Winter Pilz – Weissweincrémesuppe mit kleinen Rogg N Balls

 Wintery Mushroom – White Wine Cream Soup with some Rogg N Balls

*Weine*

 Dole Blanche Cave Fin Bec

 Chardonnay Adrian +Diego Mathier Nouveau Salquenen

 Rosé by Cave du Rhodan

**Fisch**

 Walliser Felchenfilet auf Walliser Sekt Sauerkraut und Aprikosenchutney

 Locale Pearch Filet on a Valaisan Sparkling Creamy Sourcrouwd served with Apricot Chutney

 Bachforelle vom Simplon auf einem kleinen Gemüsewürfel – Eintopf – Cornalin Butter

 Trout from Simplon Area served on little Vegetable Cubes – „all in One Dish“ served with Cornalin Butter

 Felchen und Forelle gedämpft auf Zucchini – Tomaten – Oliven Ragout – dazu eine feine Kräutersauce

 Pearch and Troute steamed served in Zucchini – Tomatoe – Olive Ragout – served on Creamy Herby Buttery Sauce

*Wein*

Malvoisie – trocken ausgebaut – Cave la Chapelle

Fin Bec Mer ( Assemblage ) Chasselas – Viognier Cave Fin Bec Sion

Petite Arvine Cave Fin Bec Sion

**BBQ**

Eringer Steak / Mixed Grill / Plank Grilling / Eringer Bratwurst / Eringer Filet / Pulled Pork / Meat Balls.

Fish en Papilotte

Salatbüffet Frischer Blatt und Kräutersalat

Cale Slaw Indian Style mit frischen Koriander + Wasabi Nüssen

 Kartoffelsalat mit Hornychons – Zwiebel und Heida Senf

Anti Pasta Salat mit frichen Tomaten und bitzeli Knoblauch

Mais und Bohnensalat

Kräutervinaigrette und Funky French Dressing

 Roggenbrot mit Nuss und Frucht / Pesto Rosso Brot

 Gebratene Nüsse und Kerne mit Saaser Kräuter

Beilagen Heida Senf, Aprikosenchutney, Roggenchips,

 Saaser Kräuterbutter, Roggenbrot mit Nuss, Tomatenpestobrot

 Ofenkartoffel mit Sauerrahm

 Maiskolben

 Tomaten gefüllt mit Kräuterbrot

**Fleisch**

Eringer Steak mit Kräuterbutter – Munder Safrankartoffel mit Lauch – Wirz – Rübe - Schwarzwurzelragout.

( Beilagen : Kräuterrösti / Roggennudeln / Bratkartoffel mit Knoblauch – Ofenkartoffel – Risotto – Polenta )

Rindsragout Topf Walliser Art mit viel Gemüse –Kartoffel und Rotwein

Beef Ragout – Valaisan Style ( with Red Wine – lots of Vegetable and Potatoes )

Schweinsstreifen in Almageller Honig gebraten auf Rotweinrisotto mit kreative Pilzmischung

Sliced Pork Stripes with local Honey – on a Red Wine Risotte – served with Mushrooms

Kalbsgeschnetzeltes in Mundersafran-Rahmsauce – Polentaschnitte – gesundes aus dem Garten

Sliced Veal served with a Creamy Safran Sauce – served on a slice of Polenta and healthy stuff from out garden

Pouletbrust im Roggenmantel auf Karotten-Vanille Pürée – geräucherten Randen und Kartoffelwürfel im Fond gegart/ErbsenMinze

Chicken Breast in a Reyebread Crunch – served on Vanilla Purée – smoked Beetroot – Potatocubes – Peas and Mint

Saaser Fleischsuppe ( Gsottus )mit viel Gemüse - braunem Chabis– Kartoffel – Wein und Saaser Bergkräuter

Local Meat Soup with Vegetables – brown Cabagge – Potatoes – Wine and local Herbs

*Wein ab 10 Personen empfehle ich Magnum Flaschen – macht einen super Eindruck !!*

Cornalin ( Fut du Chene ) Cave du Rhodan

Pinot Noir Lucifer Adrian und Diego Mathier Nouveau Salquenen

Syrah Cave Fin Bec

**Pimp your Raclette ( Melted Cheese )**

* Traditional : wie gehabt – dazu noch ein paar Hornychons – Saaser Kräuter und Raclettegewürz mild – scharf Walliser Keller
* Traditional : as we know – served with Hornychons, Local Herbs and Raglett Spice Mix – Hot and Mild ( or wild ? )
* Chnobli : mit geräuchertem Knoblauch – dazu gebratene Saaserwurststreifen on top sowie Krautstielchutney
* Garlic : with smoked Garlic – Slices of Saaser Saussage fried – and Swiss Chard Chutney
* Aprikose : mit Aprikosenchutney / oder saisonal : Quitte-Zwetschge Curry Chutney
* Apricot : with Apricot Chutney – or a seasonal Chutney like Quince and Plum Curry Chutney

**Pimp your Chesfondue**

Traditional : wie gehabt

Traditional : as we know

Saas-Fee : mit Saaser Bergkräuter

Saas-Fee : with local Mountain Herbs

Tanta Getrud: falsches Käsefondue ( Tomate mit diversen Gemüsewürfel in Schälchen + Schinken-Speckwürfel

 Dazu Gschwelti und Penne aus der Manufaktur Novena Goms

 Die Idee : Wie Älplermacaroni bereit machen und dann Löffel Käsefondue darüber und schicken!!

Auntie Getrud Cheesefondue served with Penne, Potatoes, Sliced cold meat – gubbins – all in little cubes

Chnobli : mit über Saaser Lärchenholz geräuchertem Bio Knoblauch.

Garlic : served with smoked Garlic ( smoked over local Larch Needles )

Pesto Rosso : mit Walliser Tomatenpesto

 Served with Valaisan Tomato Pesto

Beilagen : Hornychons / Saaser Kräuterbrot / Saaser Kräuterroggenbrot / Aprikosenchutney /

**Bestsellers**

**Saaser Schnecken ( Brotteig mit Walliser Roggenmehl ) mit verschiedenen Füllungen**

* Pesto Rosso di Vallese / Rohschinken / Raclettekäse / Saaser Kräuter
* Pesto Genovese / Geräucherte Forelle / Frischkäse / Saaserkräuter
* Pesto Rosso di Vallese / Gemüsecarpaccio / Frischkäse / Saaserkräuter ( Vegi )
* Kräuterpesto / Eringer Hackfleisch mit Zimt und Almageller Honig / Frischkäse

**Cholera ( Walliser Gemüsekuchen mit Lauch – Zwiebel – Äpfel – Raclettekäse ) = Vegi**

**Dessert – Pudding**

Aprikosenmuffin mit Zwetschgen-Quittenkompott

Apricot Muffins with Plum – Quince Compott

Zwetschgenkuchen mit Quitten-Apfelkomott

Plum Cake with Quince – Apple Compott

Rogg N Balls süss - gefüllt mit Quark – Zimt und Almageller Honigsauce

Rogg n Balls stuffed with Quark – Cinamon and local Honey Sauce

Almageller Honigkuchen mit Nüssen

Local Honey Cake with Nuts

Roggel ( Roggenriegel mit Quitte o. Zimt – Orange o. Honig-Minze ) auf Apfelkompott

Reyebread Stick with different flavours served with Apple Compott

Noch mehr Ideen auf den nächsten Seiten

New Ideas on the next Page.

Spaghetti „Café de Paris“ – mit Saaser Kräuterbutter-Quark-Créme Sauce – Pepperoni Ragout - Chorrizzo Crisps

Spaghetti „Café de Paris – with Saas Herb Butter – Qaurk Créme Sauce – Pepper Ragout and Chorrzzi Crisps

Vegi Version : Ohne – without Chorizzi Crisps

Wildschwein Würstchen im roten Pesto Weggli – Kraut-Hornychonssalat – Zwiebelcrunch - Walliser BBQ Sauce

Wild Boar Saussage in Red Pesto Bun – Cabbage – Hornychons Salade – Onion Crunch – Valaisan BBQ Sauce

Pulled Pork in a Horny Bread Bun – served with Gubbins and Love.

Walliser Flammkuchen mit Saaser Kräuter-Quark – Lauch – Zwiebel – Saaserwurststreifen –

Valaisan Flan with Saas Herb Quark – Leek and Onions – and Stripes of Saaser Saussage

Die Schnitte – Kräuterbrot Schnitte belegt mit Tomatenpesto – Eringer Chily con Carne und gratiniert mit Raclette-Käse + Chorizzo

The Slice : Herb Bread toped with Tomato Pesto – Fighting Cow Chily Con Carne and gratinated with Raclette Cheese + Chorizzo

Toppings : Fried Egg ? or make Chily aswell as Topping?

**Preisliste / Price Liste = Minimum of 5 People**

3 Gang / Corse Menü pro Person = CHF 35.00.-

4 Gänge / Corse Menu per Persone = CHF 45.00.-

5 Gänge / Corse Menu per Persone = CHF 55.00.-

**Drink - Getränke**

**Apéro – Wine – Water – Coffee** Spirits Package for your Private Meal

1 Glas Horny Royal ( Gletscherminze Sirup mit einheimischem Sekt ) CHF 09.00 pro Glas

1 Glass of Horny Royal Glacier Mint Sirup with Local Sparkling Wine / CHF 09.00 per Glass

1 Horny Clown ( Apfelsaft mit Gletschersirup – Gletschersprudel – für die Kinder CHF 09.00 pro Glas

1 Horny Clown ( Apple – Sirup – Fizzy Water for the Kids CHF 09.00 per Glass

Horny Apéro Ideen mit Roggenchips, Pesto, Chutney, Wurst – Munder Safran Käse, Trockenfleisch CHF 19.00 pro Pers

Horny Apéro Bites – Mixed of Roggenchips, Pesto, Chutney, local meat and air dryed meat = CHF 15.00 per Pers

**Vinotainment**

Auf Wunsch präsentieren wir zum jedem Gang einen Walliser Wein – fragen Sie nach der Weinbegleitung.....!

Pro Glas Wein verrechnen wir 7.50 CHF oder pro Flasche Wein CHF 54.00.- / Wir bringen nur Walliser Weine welche zum Teil BIO / zum Teil Vegan / zum Teil Piwi ausgebaut wurden. Nachhaltig aktiv und sozial engagiert. Weinen von und für Freunde.....................

If you wish we serve with each corse a different glas of wine.., please ask for our Wine and Dine Option.

per Corse – per Glas we charge 7.00 CHF / Bottle = 7 Glasses = 54.00 / Exclusive limited valaisan top Wine

FREE GLACIER WATER on the Table

Dessertwein – Kaffee und Schnapps Packet CHF 18.00 pro Pers

Pudding Wine – Caffee and Spirits for CHF 18.00 per Pers