

GOURMET RESTAURANT « CÄSAR RITZ »

In unserem Gourmet Restaurant «Cäsar Ritz» bieten wir Ihnen eine Auswahl an hochklassigen, saisonalen Speisen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Belieben mit bis zu zwölf Gängen zusammen. Vier Gänge sind in der Genuss-Pension inkludiert.

Gerne berät Sie unser Service Team über unsere exklusiven Weine, passend zu Ihrem Gourmet Menü.

Dans notre restaurant gastronomique « Caesar Ritz », nous vous proposons une sélection de plats de saison. Composez-vous votre menu du soir comme vous le souhaitez jusqu'à douze plats. Quatre plats sont inclus dans la pension gourmande.

Notre Équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller sur nos vins exclusifs pour accompagner votre carte gourmande.

In our gourmet restaurant "Caesar Ritz" we offer you a selection of high-class, seasonal dishes. Assemble your menu with up to twelve courses. Four courses are included in the gourmet board.

Our service team will be happy to advise you on our exclusive wines to match your gourmet menu.

Grandmenü

Grandmenu

Grandmenu

Erleben Sie unser Grandmenü* wahlweise mit Weinbegleitung...

		+ Weinbegleitung
In 5 Gängen	110	50
In 6 Gängen	125	60
In 7 Gängen	140	70
In 8 Gängen	155	80

Oder genießen Sie à la carte

*Unser Küchenchef Michael Wirkes kreiert Ihnen mit seinem Team ein abwechslungsreiches Grandmenü. Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich Gang für Gang überraschen. Reservieren Sie heute ihr Grandmenü für den morgigen Abend.

Informationen zu Allergenen in den Gerichten erhalten Sie beim Service Team.
Plus d'informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel de service.
More information about allergens is available from our service team.

Vorspeisen

Entrées

Starters

Hummer / Orange / Traube / Radicchio 26
Homard / Orange / Raisin / Radicchio
Lobster / Orange / Grape / Radicchio

Walliser Edelkäse / Aprikose / Rogge / Chili 19
Fromage noble du Valais / Abricot / Seigle / Chili
Valaisian cheese / Apricot / Rye / Chilli

Frühlingsalat / Holunder / Kirsche / Birne / Walnuss 24
Salade de printemps / Sureau / Cerise / Poire / Noix
Spring Salad / Elderberry / Cherry / Pear / Walnut

Mit Belperknolle +4
Avec Belperknolle
With Belperknolle

Kalt Geräucherter Lachs / Frischkäse / Kapuzinerkresse / Rogge 26
Saumon fumé à froid / Fromage frais / Capucine / Seigle
Cold smoked salmon / Cream cheese / Nasturtium / Rye

Mit Schweizer Oona Kaviar +10
Au Caviar suisse Oona
With Swiss Oona Caviar

Suppen

Soupe

Soups

Pilzcremesuppe / Zwiebel / Schnittlauch

19

Velouté de champignons / Oignon / Ciboulette

Mushroom cream soup / Onion / Chives

Klare Röstzwiebelsuppe / Röstzwiebel

✓ 16

Soupe claire aux oignons frits / Oignons frits

Clear roasted onion soup / Roasted onion

Zwischengänge

Plats intermédiaires

Intermediate courses

Landeï / Senf / Spinat / Kartoffel	19
<i>Oeuf de campagne / Moutarde / Épinards / Pomme de terre</i>	
<i>Country egg / Mustard / Spinach / Potato</i>	
Schweinskinstück / Pastinake / Aprikose	22
<i>Menton de porc / Panais / Abricot</i>	
<i>Pork chin / Parsnip / Apricot</i>	
Kohlrabi / Calvados / Granny Smith	19
<i>Chou-rave / Calvados / Granny Smith</i>	
<i>Cabbage turnip / Calvados / Granny Smith</i>	
Zander / Chorizo / Paprika / Aubergine	26
<i>Sandre / Chorizo / Poivron / Aubergine</i>	
<i>Pikeperch / Chorizo / Paprika / Aubergine</i>	

Hauptgänge

Plat principale

Main course

Flanksteak / Senf / Bärlauch / Haselnuss / Weisse Bohne 56
Steak de flanc / Moutarde / Ail des ours / Noisette / Haricot blanc
Flank steak / Mustard / Wild garlic / Hazelnut / White bean

Short Rib / Blumenkohl / Süsskartoffel / Gurke 56
Short Rib / Chou-fleur / Patate douce / Concombre
Short Rib / Cauliflower / Sweet Potato / Cucumber

Wolfsbarsch / Petersilie / Rande / Kartoffel 49
Bar / Persil / Betterave / Pomme de terre
Sea bass / Parsley / Rim / Potato

Sellerie / Quinoa / Himbeere / Ananas 39
Céleri / Quinoa / Framboise / Ananas
Celery / Quinoa / Raspberry / Pineapple

Essigdegustation

Dégustation de vinaigres

Vinegar tasting

Engel küssen die Nacht "Doktorenhof" 13

Les anges embrassent la nuit "Doktorenhof"

Angels kissing the night "Doktorenhof"

Träne der Kleopatra "Doktorenhof" 14

Larme de Kleopatra "Doktorenhof"

Tear of Kleopatra "Doktorenhof"

Paradisius "Doktorenhof" 14

Paradisius "Doktorenhof"

Paradisius "Doktorenhof"

Essig ist einer der ältesten Begleiter der Menschheit und gilt seit jeher als Elixier für Wohlbefinden. Nach dem Hauptgang wirkt Essig stimulierend auf den Magen. Er sensibilisiert die Geschmacksnerven und schafft Freiraum für das Dessert.

Le vinaigre est l'un des plus anciens compagnons de l'humanité et a toujours été un élixir de bien-être. Après le plat principal, le vinaigre stimule l'estomac. Il sensibilise les papilles et crée de l'espace pour le dessert.

Vinegar is one of the oldest companions of mankind and has always been an elixir for well-being. After the main course, vinegar stimulates the stomach. It sensitizes the taste buds and creates space for the dessert.

Dessert

Dessert

Dessert

Schokolade / Lavendel / Granola



19

Chocolat / Lavande / Granola

Chocolate / Lavender / Granola

"Der Berg" Aprikose / Haselnuss / Valrhona Ivoire / Sanddorn

19

"The Mountain" Abricot / Noisette / Valrhona Ivoire / Argousier

"The Mountain" Apricot / Hazelnut / Valrhona Ivoire / Sea Buckthorn

Himbeere / Estragon / Schokolade

19

Framboise / Estragon / Chocolat

Raspberry / Tarragon / Chocolate

Käseselektion

20

Sélection de Fromages

Selection of Cheese

Herkunft der Zutaten

Certificat d'Origine

Certificate of origin

Rindshäfte / Schweiz / Landwirtschaft

Cuisse de bœuf / Suisse / Agriculture
Beef shank / Switzerland / Agriculture

Zander / Schweiz / Zucht

Sandre / Suisse / Elevage
Zander / Switzerland / Breeding

Schwein / Italien / Zucht

Porc / Italie / Elevage
Pig / Italy / Breeding

Hüfte vom Alten Rind / Spanien / Landwirtschaft

Jarret de bœuf vieux / Espagne / Agriculture
Rump of Old Beef / Spain / Agriculture

Lamm / Neuseeland / Landwirtschaft

Agneau / Nouvelle-Zélande / Agriculture
Lamb / New Zealand / Agriculture

Lardo / Italien / Landwirtschaft

Lardo / Italie / Agriculture
Lardo / Italy / Agriculture

Steinbutt / Nordostpazifik / Wildfang


Turbot / Pacifique Nord-Est / Sauvage
Turbot / Northeast Pacific / Wild Catch

Speck / Schweiz / Landwirtschaft

Lard / Suisse / Agriculture
Bacon / Switzerland / Agriculture

Lachs / Norwegen / Wildfang

Saumon / Norvège / Sauvage
Salmon / Norway / Wild

Vegan 

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Prix en CHF, TVA 7.7% incl.

Prices in CHF, incl. 7.7% VAT

«Damit die imposante Gletscherwelt von Saas-Fee auch für die nächsten Generationen erhalten bleibt.»

Unsere Zertifizierungen und Partner:



Warum wir das tun:

Weil wir davon überzeugt sind, dass jede und jeder einen Beitrag zu einer gesunden Umwelt leisten kann und soll. Zusätzlich sehen wir uns als einer der grössten Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe in Saas-Fee in einer Vorbildrolle und sind überzeugt, dass wir so auch andere Betriebe dazu motivieren können mehr für die Zukunft unserer Erde zu tun. Im Moment beschäftigen wir ca. 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wenn wir es schaffen jedem und jeder Einzelnen ein nachhaltiges Mind-Set mitzugeben, werden viele kleine Taten zu einem messbaren Erfolg führen.

Was wir tun:

Wir haben uns im März 2022 für die beiden Schweizer Nachhaltigkeitslabels IBEX Fairstay und Swisstainable zertifizieren lassen. Diese Zertifizierungen sind der Startpunkt unserer Nachhaltigkeitsreise, denn Nachhaltigkeit ist kein One-Time-Job. So optimieren wir unsere Prozesse und Abläufe im Sinne des ökologischen Fussabdrucks. Wir versuchen, so fern hier möglich, Produkte von lokalen Herstellern zu kaufen und selbst anzubauen. Plastik und Pet ist, wo immer möglich, bereits aus unserem Haus verschwunden und wird in Zukunft ganz verschwinden.

Unser nächster grosser Schritt:

Das Walliserhof Grand-Hotel & Spa hat über 6800 Bäume für unsere Geburtstagskinder gekauft und lässt diese nun in deren Namen pflanzen. So erhalten unsere Kundinnen und Kunden ein Geschenk für die Ewigkeit und wir tun gemeinsam etwas für die CO2 Bilanz unserer Erde.

Geniessen Sie nun mit ruhigem Gewissen ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant. Wir freuen uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen. Das Walliserhof Grand Hotel & Spa Team

«So that the impressive glacier world of Saas-Fee is also preserved for future generations.»

Our certifications and partners:



Why we do it:

Because we are convinced that everyone can and should make a contribution to a healthy environment. In addition, as one of the largest accommodation and restaurant businesses in Saas-Fee, we see ourselves in an exemplary role and are convinced that we can motivate other businesses to do more for the future of our planet. At the moment we employ about 90 people. If we manage to give each and every one of them a sustainable mind-set, many small deeds will lead to measurable success.

What we do:

We got certified for the two Swiss sustainability labels IBEX Fairstay and Swisstainable in March 2022. These certifications are the starting point of our sustainability journey, because sustainability is not a one-time job. So we optimise our processes and procedures in terms of our ecological footprint. We try to buy products from local producers and grow them ourselves wherever possible. Wherever possible, plastic and pet have already disappeared from our house and will disappear completely in the future.

Our next big step:

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa has bought over 6800 trees for our birthday children and is now having them planted in their name. In this way, our customers receive a gift for eternity and together we do something for the CO2 balance of our earth.

Enjoy a few pleasant hours in our restaurant with a clear conscience. We look forward to welcoming you and pampering you.

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa Team

«Pour que l'imposant monde des glaciers de Saas-Fee
soit préservé pour les générations à venir.»

Nos certifications et partenaires:



Pourquoi nous faisons cela:

Parce que nous sommes convaincus que chacun peut et doit apporter sa contribution à un environnement sain. De plus, en tant que l'un des plus grands établissements d'hébergement et de restauration de Saas-Fee, nous nous considérons comme un modèle et sommes convaincus que nous pouvons ainsi motiver d'autres entreprises à faire davantage pour l'avenir de notre planète. Actuellement, nous employons environ 90 collaborateurs et collaboratrices. Si nous parvenons à donner à chacun et chacune un état d'esprit durable, de nombreuses petites actions conduiront à un succès mesurable.

Ce que nous faisons:

En mars 2022, nous avons obtenu la certification pour les deux labels suisses de durabilité IBEX Fairstay et Swisstainable. Ces certifications sont le point de départ de notre voyage vers la durabilité, car la durabilité n'est pas un job d'un jour. Nous optimisons ainsi nos processus et nos procédures dans le sens de l'empreinte écologique. Nous essayons, dans la mesure du possible, d'acheter des produits de producteurs locaux et de les cultiver nous-mêmes. Dans la mesure du possible, le plastique et le pet ont déjà disparu de notre maison et disparaîtront complètement à l'avenir.

Notre prochaine grande étape :

Le Walliserhof Grand-Hotel & Spa a acheté plus de 6800 arbres pour nos enfants qui fêtent leur anniversaire et les fait maintenant planter en leur nom. Nos clients reçoivent ainsi un cadeau pour l'éternité et nous faisons ensemble quelque chose pour le bilan CO2 de notre planète.

Profitez maintenant, la conscience tranquille, de quelques heures agréables dans notre restaurant. Nous nous réjouissons de pouvoir vous accueillir et vous gâter chez nous.
L'équipe du Walliserhof Grand-Hotel & Spa