



CÄSAR RITZ

GOURMET RESTAURANT



Herzlich Willkommen in unserem Gourmet Restaurant Cäsar Ritz. Hier freut sich unser Küchenteam, unter der Führung unseres Küchenchefs Michael Wirkes, darauf Sie mit saisonalen Speisen verwöhnen zu dürfen.

Michael Wirkes blickt auf eine langjährige Erfahrung in der Gourmet Gastronomie zurück. Er spiegelt mit seiner Küche sowohl Einflüsse aus seiner Kindheit, die ihm gelehrt haben alle Lebensmittel zu schätzen und zu verwerten, als auch internationale Einflüsse wider, die er in seinen zahlreichen Auslandsaufenthalten gesammelt hat.

Der Gemeinschaftsgedanke ist Michael Wirkes und seinem Sous Chef Rafael Baldaia besonders wichtig. Hier wird jedes Mitglied des Küchenteams gefordert und dabei unterstützt seine Fähigkeiten zu entdecken und auszubauen. Zusammen arbeiten sie mit Herzblut daran, immer wieder neue und unvergessliche Gerichte für unsere Gäste zu kreieren.

Bienvenue dans notre restaurant gastronomique Cäsar Ritz. Notre équipe de cuisine, dirigée par notre chef Michael Wirkes, se réjouit de pouvoir vous gâter avec des plats de saison.

Michael Wirkes a une longue expérience dans la gastronomie. Sa cuisine reflète à la fois les influences de son enfance, qui lui ont appris à apprécier et à utiliser tous les aliments, et les influences internationales, qu'il a recueillies lors de ses nombreux séjours à l'étranger.

L'esprit de teamwork est particulièrement important pour Michael Wirkes et son sous-chef Rafael Baldaia. Ici, chaque membre de l'équipe de cuisine est sollicité et aidé à découvrir et à développer ses compétences. Ensemble, ils mettent tout leur cœur à l'ouvrage pour créer des plats toujours nouveaux et inoubliables pour nos hôtes.

Welcome to our gourmet restaurant Caesar Ritz. Here our kitchen team, under the leadership of our chef Michael Wirkes, is looking forward to spoiling you with seasonal dishes.

Michael Wirkes looks back on many years of experience in gourmet gastronomy. His cuisine reflects both influences from his childhood, which taught him to appreciate and use all foods, as well as international influences gathered during his numerous stays abroad.

The idea of teamwork is particularly important to Michael Wirkes and his Sous Chef Rafael Baldaia. Here, every member of the kitchen team is challenged and supported in discovering and developing their skills. Together, they put their heart and soul into creating new and unforgettable dishes for our guests.

Michael Wirkes

Küchenchef

Rafael Baldaia

Sous-Chef

Denis Seidel

F&B Manager

Claudia Mair

Restaurantleiterin



Unsere Genuss-Pension beinhaltet ein täglich wechselndes 4 Gang Menü, welches Sie gerne um weitere Gänge, à CHF 15.00 pro Gang erweitern können. Für den kleinen Hunger empfehlen wir Ihnen à la Carte zu bestellen.

Die Genusspension kann täglich bis 10.00 Uhr an der Reception annulliert werden.

Notre pension gourmande comprend un menu de quatre plats qui change tous les jours et auquel vous pouvez ajouter d'autres plats, à CHF 15.00 par plat. Pour les petites faims, nous vous recommandons de commander à la carte.


La «Genusspension» peut être annulée tous les jours jusqu'à 10h00 à la réception.

Our gourmet pension includes a daily changing 4-course menu, which you are welcome to extend with further courses at CHF 15.00 per course. For smaller appetites, we recommend that you order à la carte.

The «Genusspension» can be cancelled daily until 10.00 a.m. at the reception.




 Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

 Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free

 Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free



VORSPEISEN

-  Carpaccio vom Hirsch / Butternusskürbis / Haselnuss 26
Carpaccio de cerf / Courge butternut / Noisette
Venison carpaccio / Butternut squash / Hazelnut
-  Blumenkohl / Aubergine / Joghurt / Belperknolle 22
Chou-fleur / Aubergine / Yaourt / Tubercule de Belp
Cauliflower / Aubergine / Yoghurt / Belper tuber
-  Hummer / Kaviar / Lauch / Koriander / Jalapeño 32
Homard / Caviar / Poireau / Coriandre / Jalapeño
Lobster / Caviar / Leek / Coriander / Jalapeño

(Für dieses Gericht wird im Falle der Halbpension ein Zuschlag von 5 CHF verrechnet)
(Pour ce plat, un supplément de 5 CHF est facturé en cas de demi-pension)
(For this dish there is a surcharge of 5 CHF in the case of half board)



SUPPEN

-  Karotten-Ingwer Consommé / Zwiebel / Petersilie 18
Consommé de carottes et de gingembre / Oignon / Persil
Carrot and ginger consommé / Onion / Parsley
- Fendantcremesuppe / Roggenbrot / Trockenfleisch 19
Velouté de Fendant / Pain de seigle / Viande séchée
Fendant cream soup / Rye bread / Dried meat
-  Kürbiscremesuppe / Kürbiskerne / Honig 18
Velouté de potiron / Graines de potiron / Miel
Pumpkin cream soup / Pumpkin seeds / Honey

ZWISCHENGERICHTE

-  Short Rib vom Schweizer Black Angus / Mais / Süsskartoffel 25
Short Rib de Black Angus Suisse / Maïs / Patate douce
Short rib from Swiss Black Angus / Corn / Sweet potato
- Cappelletti / Alpengander / Schwarzer Knoblauch / Beurre blanc 26
Cappelletti / Sandre des Alpes / Ail noir / Beurre blanc
Cappelletti / Alpine pike perch / Black garlic / Beurre blanc
-  Landei / Pfifferlinge / Blattspinat 19
Oeufs de pays / Chanterelles / Feuilles d'épinards
Country egg / Chanterelles / Spinach leaves

HAUPTGERICHTE

- Rinderfilet Rossini / Trüffel / Enten Foie Gras / Kräuterseitlinge / Sellerie 64
Filet de bœuf Rossini / Truffes / Foie gras de canard / Pleurotes aux herbes / Céleri
Beef filet Rossini / Truffle / Duck foie gras / King oyster mushrooms / Celery
- (Für dieses Gericht wird im Falle der Halbpension ein Zuschlag von 10 CHF verrechnet)
(Pour ce plat, un supplément de 10 CHF est facturé en cas de demi-pension)
(For this dish there is a surcharge of CHF 10 in the case of half board)
-  Seeteufel / Beurre blanc / Schwarzwurzel / Rande 49
Lotte / Beurre blanc / Racine noire / Betterave
Monkfish / Beurre blanc / Black salsify / Beetroot
- Hirschrücken / Rotkohl / Semmelknödel / Preiselbeeren / Marroni 53
Selle de cerf / Chou rouge / Quenelles de semoule / Airelles rouges / Marrons
Saddle of venison / Red cabbage / Bread dumplings / Cranberries / Chestnut
-  Topinambur / Enoki / Kürbis / Tonkabohne 30
Topinambour / Enoki / Potiron / Fève tonka
Jerusalem artichoke / Enoki / Pumpkin / Tonka bean



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

VEREDELUNG

Auf Wunsch können Sie gerne alle unsere Gerichte mit Kaviar verfeinern.

Si vous le souhaitez, vous pouvez agrémenter tous nos plats de caviar .

On request, you can refine all our dishes with caviar .

Oona Suisse Alpine Caviar

10

FROMAGE

WIR LIEBEN KÄSE

Unsere Käsespezialitäten stammen von der Cabanne de Fromage in Saas - Fee und von der Fromage Mauerhofer in Burgdorf im Emmental.

Käse, wie die Schweizer Natur in schuf. Aus Rohmilch und von gesunden Tieren, die täglich Auslauf haben und nur Gras und Heu fressen. Die Milch wird ohne lange Transportwege lokal in kleinen Familienbetrieben zu erstklassigen Spitzenkäsen verarbeitet. So bleiben überlieferte Traditionen und Handwerke erhalten.

Kleine Platte mit Schweizer Käse (5 Stück)

19

Petite assiette de fromage suisse (5 pièces)
Small plate with Swiss cheese (5 pieces)

Grosse Platte mit Schweizer Käse (7 Stück)

27

Grand plateau de fromage suisse (7 pièces)
Large platter with Swiss cheese (7 pieces)



VINAIGRE

Essige schliessen den Magen oder bereiten ihn als feinen Zwischengang auf Käse oder Dessert vor.

Wir beziehen unsere Semi-Digestif Essige aus dem kleinen Weinessig Gut «Doktorenhof» in der Pfalz.

Lassen Sie sich gerne von unseren Mitarbeitern über die verschiedenen, oft wechselnden, Essige beraten.

Ein edler Schluck Essig 14

Une noble gorgée de vinaigre
A noble sip of vinegar

DESSERT

Pâte à Choux / Grüner Apfel / Mandel / Salzkaramell 19

Pâte à Choux / Pomme verte / Amande / Caramel au sel
Pâte à Choux / Green apple / Almond / Salted caramel

 Erdbeere / Hibiskus / Yuzu 17

Fraise / Hibiscus / Yuzu
Strawberry / Hibiscus / Yuzu

Schokolade / Kaki / Mascarpone / Rosmarin 17

Chocolat / Kaki / Mascarpone / Romarin
Chocolate / Persimmon / Mascarpone / Rosemary



«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 has 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 Travail 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. Le plastique et les bouteilles au plastique 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

