

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE





WELCOME

Del Ponte

LA CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

-  **Mozzarella di bufala | Pomodoro | Basilico | Aceto balsamico** **18**
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum | Balsamico
Mozzarella de bufflonne | Tomate | Basilic | Vinaigre balsamique
Buffalo mozzarella | tomato | basil | balsamic vinegar
-  **Pizza Pane | Olio d'oliva | Origano | Aglio** **12**
Pizzabrot | Olivenöl | Oregano | Knoblauch
Pain à Pizza | Huile d'olive | Origan | Ail
Pizza Bread | Olive oil | Oregano | Garlic
-  **Carpaccio di manzo | Grana Padano | Rucola | Olio tartufato** **27**
Rindscarpaccio | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Fleur de Sel
Carpaccio de bœuf | Grana Padano | Roquette | Huile de truffe | Fleur de sel
Beef carpaccio | Grana Padano | Rocket | Truffle oil | Fleur de sel
-  **Insalata Mista** **14**
Insalata mista | Mozzarella | Cibi Crudi
Salat Variation | Mozzarella | Rohkost
Salade mixte | Mozzarella | Légumes crus
Salad variation | Mozzarella | Raw Vegetables



Dressing
Pesca e Dijon | Pfirsich-Dijon | Pêche et Dijon | Peach Dijon
César Dressing | Sauce César | Caesar dressing
Italienisches Dressing | Vinaigrette à l'italienne | Italian dressing

ZUPPE

- ✓ **Crema di Pomodori | Crostini all'Aglio** 12
Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons
Velouté aux tomates | Croûtons à l'ail
Tomato cream soup | Garlic croûtons

PASTA FATTA IN CASA

Nach italienischer Tradition verarbeiten wir ausschliesslich Hartweizengriess. Weltweit sind etwa 600 Pastaausformungen bekannt. Wir haben acht Pastaformen für Sie ausgewählt. Jede entfaltet einen ganz individuellen Geschmack, je nachdem mit welcher Sauce sie kombiniert wird.

Selon la tradition italienne, nous utilisons que de la semoule de blé dur. Environ 600 lournes du pâtes sont connus dans le monde entier. Nous avons sélectionné huit formes de pâtes pour vous. Chacune dévoile un goût particulier, dépendant de la sauce avec laquelle elle est combinée.

According to the Italian tradition, we only process durum wheat semolina. About 600 pasta molds are known worldwide. We have selected eight pasta forms for you. Each unfolds a very individual taste, depending on the sauce with which it is combined.

Pasta! Come la desideri. - Ne vale la pena!

Kombinieren Sie unsere Hausgemachte Pasta individuell mit den Saucen.














Pasta	Salsa	
	✓ Aglio e Olio	23
Fusilli	✓ Pomodoro	21
Campanelle	Bolognese	25
Spaghetti	✓ Trüffelrahm	29
🌱 Gelbe Linsen Pasta	Carbonara	26
	✓ Verdure	24

<p>  Campanelle al Pomodoro 21 Campanelle Tomatensauce Campanelle Sauce tomate Campanelle Tomato sauce </p>
<p>  Fusili alle verdure mediterranee Olive 24 Fussili Mediterranes Gemüse Oliven Fussili Légumes méditerranéens Olives Fussili Mediterranean vegetables Olives </p>
<p>  Fusilli alla Bolognese Salsa con carne macinata pomodoro 25 Fussili Hackfleischsauce Tomate Fussili Sauce à la viande hachée Tomate Fussili Minced meat sauce Tomato </p>
<p> Spaghetti alla Carbonara Speck Uova Panna 26 Spaghetti Carbonarasauce Speck Ei Rahm Spaghetti Sauce Carbonara Lard Oeuf Crème Spaghetti Carbonara sauce Bacon Egg Crea </p>
<p>  Spaghetti con crema al tartufo 29 Spaghetti Trüffelrahmsauce Spaghetti Sauce crémeuse à la truffe Spaghetti Truffle cream sauce </p>
<p>  Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino 23 Spaghetti Knoblauch Olivenöl Chilli Spaghetti Ail Huile d'Olive Piment Spaghetti Garlic Olive Oil Chilli </p>
<p>  Risotto ai Funghi 23 Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto </p>

CARNE E PESCE

-  **Filetto di Manzo con verdure mediterranee | Café de Paris** **56**
Rinderfilet (200g) | Mediterranes Gemüse | Café de Paris
Filet de Bœuf (200g) | Légumes méditerranéens | Café de Paris
Beef filet (200g) | Mediterranean vegetables | Café de Paris
- Luma Swiss Black Angus Burger (160g)** **36**
Rindfleisch-Hamburger | Speck | Raclette Käse | Zwiebeln | Tomaten | Brioche
Burger de bœuf | Lard | Fromage à raclette | Oignons | Tomate | Brioche
Beef Burger | Bacon | Raclette Cheese | Onions | Tomato | Brioche
-  **Polpo | Spinaci | Pomodorini | Zucchina** **35**
Tintenfisch | Spinat | Kirsch - Tomaten | Zucchini
Poulpe | Epinards | Tomates - Cerises | Courgettes
Octopus | Courgettes | Spinach | Cherry - Tomatoes | Courgette

CONTORNI

Patate fritte al Tartufo   	9
Trüffel Pommes Frites Pommes frites à la truffe French fries with truffle	
Patatine fritte   	7
Pommes frites Frites de pomme du terre French fries	
Patate al Rosmarino   	6
Rosmarinkartoffeln Pommes de terre au romarin Rosemary potatoes	
Risotto ai funghi 	7
Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto	
Verdure mediterranee   	6
Mediterranes Gemüse Légumes méditerranéens Mediterranean vegetables	

PIZZA

✓ Margherita	19
Salsa di pomodoro Mozzarella Tomatensauce Mozzarella Sauce tomate Mozzarella Tomato sauce Mozzarella	
✓ Bufalina	23
Salsa di pomodoro Mozzarella di bufala Pomodorini Basilico Tomatensauce Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum Sauce tomate Mozzarella de buffle Tomates cerises Basilic Tomato sauce Buffalo mozzarella Cherry tomatoes Basil	
✓ Quattro Formaggi	25
Salsa di pomodoro Mozzarella Formaggio locale Grana Padano Gorgonzola Tomatensauce Mozzarella Lokaler Käse Grana Padano Gorgonzola Sauce Tomate Mozzarella Fromage local Grana Padano Gorgonzola Tomato sauce Mozzarella Local cheese Grana Padano Gorgonzola	
Chef	29
Salsa di pomodoro Mozzarella Prosciutto di Parma Rucola Grana Padano Olio al tartufo Tomatensauce Mozzarella Parmaschinken Rucola Grana Padano Trüffelöl Sauce tomate Mozzarella Jambon de Parme Roquette Grana Padano Huile de truffe Tomato sauce Mozzarella Parma ham Rocket Grana Padano Truffle oil	
Federer	28
Mozzarella Prosciutto di Parma Fichi Rucola Mascarpone Mozzarella Parmaschinken Feigen Rucola Mascarpone Mozzarella Jambon de Parme Figs Roquette Mascarpone Mozzarella Parma ham Figs Rocket Mascarpone	
Diavola	26
Salsa di pomodoro Mozzarella Salame piccante Peperoncino Cipolle Peperoni Tomatensauce Mozzarella Würzige Salami Chili Zwiebel Paprika Sauce tomate Mozzarella Salami épicé Chili Oignon Poivrons Tomato sauce Mozzarella Spicy salami Chili Onions Peppers	
Salame	23
Salsa di pomodoro Mozzarella Salame Tomatensauce Mozzarella Salami Sauce Tomate Mozzarella Salami Tomato sauce Mozzarella Salami	
Tonno	24
Salsa di pomodoro Tonno Mozzarella Olive Cipolle Capperi Tomatensauce Thunfisch Mozzarella Oliven Zwiebel Kapern Sauce tomate Thon Mozzarella Olives Oignon Câpres Tomato sauce Thuna Mozzarella Olives Onions Capers	

Prosciutto e funghi **24**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Pilze
Sauce tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

Calzone **25**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi | Uova
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Ei
Sauce tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | œufs
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Eggs

Quattro Stagioni **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi | Salame | Olive
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Pilze | Salami | Oliven
Sauce Tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Salami | Olives
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Salami | Olives

 **Vegetariana** **25**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive
Tomatensauce | Mozzarella | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven
Sauce tomate | Mozzarella | Bolets | Oignons | Maïs | Poivrons | Epinards | Olives
Tomato sauce | Mozzarella | Mushroom | Onions | Corn | Peppers | Spinach | Olives

 **Vegana** **25**

Salsa di pomodoro | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive
Tomatensauce | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven
Sauce tomate | Bolets | Oignons | Maïs | Poivrons | Epinards | Olives
Tomato sauce | Mushroom | Onions | Corn | Peppers | Spinach | Olives

Rustica **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Speck | Raclette | Salame | Cipolla | Peperoni
Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Raclette Käse | Salami | Zwiebel | Paprika
Sauce tomate | Mozzarella | Lard | Fromage à raclette | Salami | Oignon | Poivron
Tomato sauce | Mozzarella | Bacon | Raclette cheese | Salami | Onion | Peppers

Pizza piccola | - 4 CHF
Kleine Pizza | - 4 CHF
Petite Pizza | - 4 CHF
Small Pizza | - 4 CHF

DOLCI

✓ Tiramisù

14

Tiramisù | Klassisch
Tiramisù | Classique
Tiramisù | Classic

Gusti di Gelato disponibili

Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Stracciatella | Caffè | Caramello | Nocciola |
(Vegan): Limone | Albicocca | Pera

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Stracciatella | Cafe | Karamell | Haselnuss |
(Vegan): Zitrone | Aprikose | Birne

Vanille | Chocolat | Fraise | Stracciatella | Café | Caramel | Noisette |
(Vegan): Citron | Abricot | Poire

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Stracciatella | Cafe | Caramel | Hazelnut |
(Vegan): Lemon | Apricot | Pear

Pallina

4

Kugel
Boule de glace
Scoop

Panna

1

Rahm
Crème
Cream

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Charra Rind | Spanien | Landwirtschaft
Bœuf Charra | Espagne | Agriculture
Charra Beef | Spain | Farming

Rinderfilet | Irland | Landwirtschaft
Filet de boeuf | Irlande | Agriculture
Beef fillet | Ireland | Farming




Rindshackfleisch | Schweiz | Landwirtschaft
Viande de bœuf hachée | Swiss | Agriculture
Minced beef | Swiss | Farming

Tintenfisch | Mittelatlantik | Wildfang
Poulpe | Milieu de l'Atlantique | pêché à l'état sauvage
Calamari | Middle Atlantic | Captured wild

Kochschinken | Schweiz | Landwirtschaft
Jambon de Porc | Suisse | Agriculture
Pork ham | Switzerland | Farming

Parmaschinken | Italien | Landwirtschaft
Jambon de Parme | Italie | Agriculture
Parma ham | Italy | Agriculture

Lachs | Norwegen | Aquakultur
Saumon | Norvège | Aquaculture
Salmon | Norway | Aquaculture

 Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
 Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free
 Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free

«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