

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

Del Ponte

LA CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

Antipasti Misti

26

Gegrilltes Gemüse | Schinken | Salami | Oliven | Käse | Crostini
Légumes grillés | Jambon | Salami | Olives | Fromage | Crostini
Grilled vegetables | Ham | Salami | Olives | Cheese | Crostini

Vitello tonnato | Capperi | Polvere di cetriolo | Patatine di focaccia

27

Kalb | Thunfischcreme | Kapern | Gurkenpulver | Focaccia Chips
Veau | Crème de thon | Câpres | Concombre en poudre | Chips de Focaccia
Veal | Tuna cream | Capers | Cucumber powder | Focaccia crisps

Mozzarella di bufala | Basilico | Pomodoro con/senza Prosciutto di Parma 19|29

Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate mit/ohne Parmaschinken
Mozzarella di bufala | Basilic | Tomate avec/sans Prosciutto di Parma
Buffalo mozzarella | Basil | Tomato with/without Parma ham

Carpaccio di manzo | Insalata di rucola | Pinoli | Olio al tartufo | Maionese al limone

29

Rindscarpaccio | Rucola | Pinienkerne | Trüffelöl | Zitronenmayonnaise
Carpaccio de bœuf | Roquette | Pignons de pin | Huile de truffe | Mayonnaise au citron
Beef carpaccio | Rocket salad | Pine nuts | Truffle oil | Lemon mayonnaise

Crudo di branzino marinato al bergamotto e lime | Olio di finocchio | Pepe rosa | Gel di mela

28

Seebarsch mariniert in Bergamotte und Limette | Fenchelöl | Rosa Pfeffer | Apfelgel
Bar mariné à la bergamote et au citron vert | Huile de fenouil | Poivre rose | Gel de pomme
Sea bass marinated in bergamot and lime | Fennel oil | Pink pepper | Apple gel

Insalata verde | Olio d'oliva | Vinaigrette al limone

15

Grüner Blattsalat | Olivenöl | Zitronenvinaigrette
Salade verte | Huile d'olive | Vinaigrette au citron
Green salad | Olive oil | Lemon vinaigrette

ZUPPE

Zuppa di pomodoro affumicato | Burratina | Basilico

15

Suppe aus geräucherten Tomaten | Burratina | Basilikum
Soupe de tomates fumées | Burratina | Basilic
Smoked tomato soup | Burratina | Basil

Zuppa del giorno

15

Täglich wechselnde frische Zubereitung – bitte fragen Sie unser Servicepersonal
Préparation fraîche qui change tous les jours - veuillez demander à notre personnel de service
Daily changing fresh preparation - please ask our service staff

PRIMI PIATTI

	Fettuccine alla Bolognese	25
	Fettuccine Hackfleischsauce Tomate Fettuccine Sauce à la viande hachée Tomate Fettuccine Minced meat sauce Tomato	
	Spaghetti alla Carbonara Guanciale Uova Pecorino	29
	Spaghetti Carbonarasauce Guanciale Ei Pecorino Spaghetti Sauce Carbonara Guanciale Oeuf Pecorino Spaghetti Carbonara sauce Guanciale Egg Pecorino	
	Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino	24
	Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino Spaghetti à l'ail et à l'huile Piment Spaghetti with garlic and oil Chilli peppers	
	Tagliolini al tartufo	29
	Tagliolini Schwarzer Trüffel Butter Parmesan Tagliolini Truffe noire Beurre Parmesan Tagliolini Black truffle Butter Parmesan	
	Ravioli Burrata Pomodori Polvere d'olive	27
	Ravioli Burrata Tomaten Olivenpulver Ravioli Burrata Tomates Poudre d'olives Ravioli Burrata Tomatoes Olive powder	
	Pasta nera Gamberetti	32
	Sepia Nudeln Garnelen Weißwein Knoblauch Petersilie Nouilles à la sépia Crevettes Vin blanc Ail Persil Sepia pasta Prawns White wine Garlic Parsley	
	Risotto allo zafferano Frutti di mare	31
	Safranrisotto Meeresfrüchte Risotto au safran Fruits de mer Saffron risotto Seafood	
	Risotto al tartufo Tartufo nero estivo Parmigiano Burro al tartufo Pepe bianco	28
	Trüffelrisotto Schwarzer Sommertrüffel Parmesan Trüffelbutter Weißer Pfeffer Risotto à la truffe Truffe noire d'été Parmesan Beurre de truffe Poivre blanc Truffle risotto Black summer truffle Parmesan Truffle butter White pepper	

SECONDI E ALLA GRIGLIA

	Filetto di Manzo Riduzione di Barolo Puré di sedano rapa Carciofi	58
	Schweizer Rindsfilet Barolo-Reduktion Selleriepüree Artischocken Filet de Bœuf suisse Barolo-réduction Purée de céleri Artichauts Beef filet swiss Barolo-reduction Celery puree Artichokes	
	Saltimbocca Prosciutto di Parma Salvia	43
	Saltimbocca Prosciutto di Parma Salbei Saltimbocca Prosciutto di Parma Sauge Saltimbocca Prosciutto di Parma Sage	
	Bistecca fiorentina (für 2 Personen)	170
	1kg T-Bone-Steak aus der Toskana Blutig gegrillt Meersalz Rosmarinbutter 1 kg de steak T-Bone de Toscane Grillé saignant Sel de mer Beurre de romarin 1kg T-bone steak from Tuscany Grilled rare Sea salt Rosemary butter	
	Auf Vorbestellung bis 16:00 Uhr Sur réservation jusqu'à 16h00 On pre-order until 16:00	
	Branzino alla griglia con verdure mediterranee Timo Limone	39
	Wolfsbarsch vom Grill mit mediterranem Gemüse Tyhmian Zitronen Bar grillé aux légumes méditerranéens Thym Citrons Grilled sea bass with mediterranean vegetables Thyme Lemons	
	Polpo alla griglia Olive taggiasche Aioli ai peperoni affumicati Schiuma di seppia	48
	Oktopus vom Grill Taggiasca-Oliven Geräucherte Paprika-Aioli Sepiaschaum Poulpe grillé Olives Taggiasca Aioli au poivron fumé Mousse de sépia Grilled octopus Taggiasca olives Smoked paprika aioli Sepia foam	
	Melanzane alla Parmigiana	34
	Gebackene Aubergine Tomatensauce Mozzarella Basilikum Aubergine cuite au four Sauce tomate Mozzarella Basilic Baked aubergine Tomato sauce Mozzarella Basil	

CONTORNI

 	Patate fritte Pommes frites Frites de pomme de terre French fries	9
 	Patate dolce fritte Süsskartoffelpommes Frites de patate douces Sweet potato fries	9
	Patate fritte al tartufo Grana Padano Trüffel Pommes frites Grana Padano Pommes frites à la truffe Grana Padano French fries with truffle Grana Padano	10
	Puré di patate Kartoffelpüree Purée de pommes de terre Mashed potatoes	10
	Verdure estive grigliate Gegrilltes Sommergemüse Légumes d'été grillés Grilled summer vegetables	12

PIZZA NAPOLETANA – AUS DEM HOLZOFEN

✓ **Margherita DOP**

20

Salsa di pomodoro San Marzano DOP | Fior di Latte | Mozzarella | Basilico | Olio d'Oliva
San Marzano DOP Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Basilikum | Olivenöl
Sauce tomate San Marzano DOP | Fior di Latte | Mozzarella | Basilic | Huile d'olive
San Marzano DOP Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Basil | Olive oil

Prosciutto Cotto

25

Salsa di pomodoro | Fior di Latte | Mozzarella | Prosciutto cotto
Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Gekochter Schinken
Sauce tomate | Fior di Latte | Mozzarella | Jambon cuit
Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Ham

Salame

24

Salsa di pomodoro | Fior di Latte | Mozzarella | Salame italiana
Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Italienische Salami
Sauce Tomato | Fior di Latte | Mozzarella | Salami italienne
Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Italian salami

Tonno e Cipolla

27

Salsa di pomodoro | Fior di Latte | Mozzarella | Tonno | Cipolle Rossi | Olive
Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Oliven
Sauce Tomato | Fior di Latte | Mozzarella | Thon | Oignons rouges | Olives
Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Tuna | Red Onions | Olives

Diavola Extra Piccante

27

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Salame piccante | Peperoncino calabrese | Cipolle | Pecorino pepato
Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami | Kalabrische Chili | Zwiebel | Gepfeffelter Pecorino
Sauce tomate | Mozzarella | Salami épicé | Chili de Calabre | Oignon | Pecorino poivré
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Calabrian chili | Onions | Peppered pecorino

Del Ponte Spezial

33

Salsa di pomodoro | Fior di Latte | Mozzarella | Prosciutto di Parma | Rucola | Parmigiano | Olio al tartufo
Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Trüffelöl
Sauce Tomato | Fior di Latte | Mozzarella | Prosciutto di Parma | Roquette | Parmesan | Huile de truffe
Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Parma ham | Rocket | Parmesan | Truffle oil

✓ **Tartufo nero**

34

Tartufo nero estivo | Panna | Mozzarella | Uovo | Pecorino
Schwarzer Sommertrüffel | Sahne | Mozzarella | Ei | Pecorino
Truffe noire d'été | Crème | Mozzarella | Œuf | Pecorino
Black summer truffle | Cream | Mozzarella | Egg | Pecorino

Vegetariana

26

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Zucchini | Melanzane | Peperoni | Spinaci | Ricotta salata |
Origano | Olio all'aglio
Tomatensauce | Mozzarella | Zucchini | Auberginen | Paprika | Spinat | Gesalzene Ricotta | Origano |
Knoblauchöl
Sauce tomate | Mozzarella | Courgettes | Aubergines | Poivrons | Épinards | Ricotta salée | Origan |
Huile d'ail
Tomato sauce | Mozzarella | Courgettes | Aubergines | Peppers | Spinach | Salted ricotta | Oregano
| Garlic oil

Quattro Formaggi

27

Panna | Mozzarella | 4 tipi di formaggio
Sahne | Mozzarella | 4 Käsearten
Crème | Mozzarella | 4 types de fromage
Cream | Mozzarella | 4 types of cheese

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

Frutti di Mare

29

Salsa di Pomodoro | Mozzarella | Pomodorini | Gamberetti | Cozze | Calamari | Olio all'aglio |
Origano
Tomatensauce | Mozzarella | Cocktailtomaten | Garnelen | Miesmuscheln | Calamari | Knoblauchöl |
Origano
Sauce Tomate | Mozzarella | Tomates cocktail | Crevettes | Moules | Calamars | Huile d'ail | Origan
Tomato sauce | Mozzarella | Cocktail tomatoes | Prawns | Mussels | Calamari | Garlic oil | Oregano

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

DOLCI

Tiramisù fatto in casa

14

Mascarpone | Amaretto | Savoiardi | Espresso
Mascarpone | Amaretto | Savoiardi | Espresso
Mascarpone | Amaretto | Savoiardi | Espresso
Mascarpone | Amaretto | Savoiardi | Espresso

Crema al cioccolato con sale marino

15

Cioccolato fondente | Olio d'oliva | Sale marino | Cantuccini
Dunkle Schokolade | Olivenöl | Meersalz | Cantuccini
Chocolat noir | Huile d'olive | Sel de mer | Cantuccini
Dark chocolate | Olive oil | Sea salt | Cantuccini



Crema Sabayone

15

Prosecco | Tuorlo d'uovo | Zucchero | Fragole
Prosecco | Eigelb | Zucker | Erdbeeren
Prosecco | Jaune d'oeuf | Sucre | Fraise
Prosecco | Egg yolk | Sugar | Strawberry

Cannoli al pistacchio

16

Cannoli | Crema d pistacchio
Cannoli | Pistaziencreme
Cannoli | Crème de pistache
Cannoli | Pistachio cream

Gusti di Gelato disponibili

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

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

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

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

Pallina

4

Kugel
Boule de glace
Scoop

Panna

1

Rahm
Crème
Cream

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Kalb | Schweiz | Landwirtschaft
Veau | Suisse | Agriculture
Veal | Switzerland | Farming

Rinderfilet | Schweiz | Landwirtschaft
Filet de boeuf | Suisse | Agriculture
Beef fillet | Switzerland | Farming

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

T-Bone Steak | Italien |
Landwirtschaft
T-Bone Steak | Italie | Agriculture
T-Bone Steak | Italy | Agriculture

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

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

Speck | Schweiz | Landwirtschaft
Speck | Suisse | Agriculture
Speck | Switzerland | Agriculture

Salami | Italien | Landwirtschaft
Salami | Italie | Agriculture
Salami | Italy | Agriculture

Brot | alle Brotsorten aus der
Schweiz
Pain | toutes les variétés de pain de
Suisse
Bread | all types of bread from
Switzerland

Wolfsbarsch | Norwegen |
Aquakultur
Bar | Norvège | Aquaculture
Sea bass | Norway | Aquaculture

Oktopus | Mittelatlantik | Wildfang
Poulpe | Milieu de l'Atlantique |
Pêché à l'état sauvage
Octopus | Middle Atlantic |
Captured wild

Garnelen | Italien | Wildfang
Crevettes | Italie | Pêché à l'état
sauvage
Prawns | Italy | Captured wild

Meeresfrüchte | Italien | Wildfang
Fruits de mer | Italie | Pêché à l'état
sauvage
Seafood | Italy | Captured wild

Miesmuscheln | Italien | Wildfang
Moules | Italie | Pêché à l'état
sauvage
Mussels | Italy | Captured wild

Calamari | Italien | Wildfang
Calamars | Italie | Pêché à l'état
sauvage
Calamari | Italy | Captured wild



Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
Vegan | Végétalien | Vegan



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