

# BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

*Del Ponte*

LA CUCINA ITALIANA



# ANTIPASTI

---

**Antipasti Misti | Prosciutto di Parma | Salame | Olive | Formaggio 26**

Gegrilltes Gemüse | Parmaschinken | Salami | Oliven | Käse  
Légumes grillés | Jambon de Parme | Salami | Olives | Fromage  
Grilled vegetables | Parma Ham | Salami | Olives | Cheese

**Vitello Tonnato | Capperi | Gel di cetriolo | Rucola | Crostini di focaccia 27**

Kalb | Thunfischcreme | Kapern | Gurkengel | Rucola | Focaccia Crostini  
Veau | Crème de thon | Câpres | Gel de concombre | Roquette | Crostini de Focaccia  
Veal | Tuna cream | Capers | Cucumber gel | Rocket | Focaccia crostini

 **Mozzarella di Bufala | Basilico | Pomodoro senza/con Prosciutto Crudo 19|29**

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

  **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

**Insalata Caesar | Crostini | Grana Padano senza/con Pollo 18|29**

Caesar-Salat | Croutons | Grana Padano ohne/mit Poulet  
Salade César | Croûtons | Grana Padano sans/avec du Poulet  
Caesar salad | Croutons | Grana Padano without/with Chicken

 **Insalata Mista | Condimento alla maionese e limone 15**

Gemischter Salat | Zitronen-Mayodressing  
Salade composée | Sauce mayonnaise au citron  
Mixed salad | Lemon mayonnaise dressing

# ZUPPE

---

**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

---

	<b>Rigatoni alla Bolognese   Carne macinata   Pomodoro</b>	<b>27</b>
	Rigatoni   Hackfleischsauce   Tomate Rigatoni   Sauce à la viande hachée   Tomate Rigatoni   Minced meat sauce   Tomato	
	<b>Spaghetti alla Carbonara   Guanciale   Uova   Pecorino</b>	<b>29</b>
	Spaghetti   Carbonarasauce   Guanciale   Ei   Pecorino Spaghetti   Sauce Carbonara   Guanciale   Œuf   Pecorino Spaghetti   Carbonara sauce   Guanciale   Egg   Pecorino	
	 <b>Spaghetti Aglio e Olio   Peperoncino</b>	<b>24</b>
	Spaghetti Aglio e Olio   Peperoncino Spaghetti à l'ail et à l'huile   Piment Spaghetti with garlic and oil   Chilli peppers	
	 <b>Gnocchetti   Pesto al Basilico   Pinoli   Grana Padano</b>	<b>27</b>
	Gnocchetti   Basilikumpesto   Piniengerne   Grana Padano Gnocchetti   Pesto au basilic   Pignons de pin   Grana Padano Gnocchetti   Basil pesto   Pine nuts   Grana Padano	
	 <b>Ravioli ai Pomodori   Mozzarella   Olive   Basilico</b>	<b>27</b>
	Tomatenravioli   Mozzarella   Oliven   Basilikum Raviolis aux tomate   Mozzarella   Olives   Basilic Tomato ravioli   Mozzarella   Olives   Basil	
	<b>Conchiglie   Frutti di Mare   Pomodoro   Vino bianco</b>	<b>32</b>
	Conchiglie   Meeresfrüchte   Tomate   Weisswein Conchiglie   Fruits de mer   Tomate   Vin blanc Conchiglie   Seafood   Tomato   White wine	
	 <b>Risotto ai Funghi   Grana Padano</b>	<b>28</b>
	Pilzrisotto   Grana Padano Risotto aux champignons   Grana Padano Mushroom risotto   Grana Padano	

# SECONDI E ALLA GRIGLIA

---

-  **Filetto di Manzo Svizzero | Salsa al pepe | Verdure grigliate** **58**  
Schweizer Rindsfilet | Pfeffersauce | Grillgemüse  
Filet de bœuf suisse | Sauce au poivre | Légumes grillés  
Swiss beef fillet | Pepper sauce | Grilled vegetables
-  **Entrecôte Tagliata | Rucola | Pomodorini | Grana Padano** **45**  
Entrecôte Tagliata | Rucola | Cherrytomaten | Grana Padano  
Entrecôte tagliata | Roquette | Tomates cerises | Grana Padano  
Entrecôte tagliata | Rocket salad | Cherry tomatoes | Grana Padano
-  **Pollo al Mais | Verdure alla griglia | Pomodori | Basilico** **34**  
Maispoularde | Grillgemüse | Tomaten | Basilikum  
Poulet de maïs | Légumes grillés | Tomates | Basilic  
Corn-fed chicken | Grilled vegetables | Tomatoes | Basil
-  **Branzino alla Griglia | Verdure grigliate | Limone** **39**  
Wolfsbarsch vom Grill | Grillgemüse | Zitrone  
Bar grillé | Légumes grillés | Citron  
Grilled sea bass | Grilled vegetables | Lemon
-  **Filetto di Salmone | Verdure grigliate | Aioli ai peperoni affumicati | Limone** **32**  
Lachsfilet | Grillgemüse | Geräucherte Paprika-Aioli | Zitrone  
Filet de saumon | Légumes grillés | Aioli au poivron fumé | Citron  
Salmon fillet | Grilled vegetables | Smoked paprika aioli | Lemon
-  **Melanzane Steak | Salsa di pomodoro | Mozzarella | Basilico** **29**  
Überbackenes Auberginensteak | Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum  
Steak d'aubergine gratiné | Sauce tomate | Mozzarella | Basilic  
Aubergine steak au gratin | Tomato sauce | Mozzarella | Basil
- Classic Burger | Polpetta di manzo da 160 g | Pancetta | Raclette | Brioche | Insalata | Cipolle** **36**  
Classic Burger | 160g Rindfleischpatty | Speck | Raclette | Brioche | Salat | Zwiebel  
Burger classique | Galette de bœuf de 160 g | Bacon | Raclette | Brioche | Salade | Oignon  
Classic Burger | 160g Beef patty | Bacon | Raclette | Brioche | Lettuce | Onion
-  **Falafel Burger | Insalata | Pomodoro | Tzatziki | Brioche | Cipolla** **30**  
Falafel Burger | Salat | Tomate | Tzatziki | Brioche | Zwiebel  
Burger au falafel | Salade | Tomate | Tzatziki | Brioche | Oignon  
Falafel burger | Lettuce | Tomato | Tzatziki | Brioche | Onion

# CONTORNI

---

 <b>Patate fritte</b>	<b>9</b>
Pommes frites Frites de pomme de terre French fries	
 <b>Patate dolce fritte</b>	<b>9</b>
Süßkartoffelpommes Frites de patate douces Sweet potato fries	
 <b>Patate fritte al tartufo   Grana Padano</b>	<b>10</b>
Trüffel Pommes frites   Grana Padano Frites à la truffe   Grana Padano French fries with truffle   Grana Padano	
 <b>Patate alle erbe aromatiche</b>	<b>10</b>
Kräuterkartoffeln Pommes de terre aux herbes Herb potatoes	
  <b>Puré di patate</b>	<b>10</b>
Kartoffelpüree Purée de pommes de terre Mashed potatoes	
  <b>Verdure grigliate</b>	<b>12</b>
Grillgemüse Légumes grillés Grilled vegetables	

# PIZZA NAPOLETANA – AUS DEM HOLZOFEN

---

<b>✓ Margherita DOP</b>	<b>20</b>
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	
<b>🍷 Napoli</b>	<b>23</b>
Salsa di pomodoro   Olio d'oliva   Olive nere   Acciughe   Origano	
Tomatensauce   Olivenöl   Schwarze Oliven   Sardellen   Oregano	
Sauce tomate   Huile d'olive   Olives noires   Anchois   Origan	
Tomato sauce   Olive oil   Black olives   Anchovies   Oregano	
<b>Prosciutto Cotto</b>	<b>24</b>
Salsa di pomodoro   Fior di Latte   Mozzarella   Prosciutto	
Tomatensauce   Fior di Latte   Mozzarella   Schinken	
Sauce tomate   Fior di Latte   Mozzarella   Jambon	
Tomato sauce   Fior di Latte   Mozzarella   Ham	
<b>Prosciutto Cotto e Funghi</b>	<b>25</b>
Salsa di pomodoro   Fior di Latte   Mozzarella   Prosciutto   Funghi	
Tomatensauce   Fior di Latte   Mozzarella   Schinken   Pilze	
Sauce tomate   Fior di Latte   Mozzarella   Jambon   Champignons	
Tomato sauce   Fior di Latte   Mozzarella   Ham   Mushrooms	
<b>Quattro Salame</b>	<b>29</b>
Salsa di pomodoro   Fior di Latte   Mozzarella   Salame italiano	
Tomatensauce   Fior di Latte   Mozzarella   Italienische Salami	
Sauce tomate   Fior di Latte   Mozzarella   Salami italienne	
Tomato sauce   Fior di Latte   Mozzarella   Italian salami	
<b>Tonno e Cipolla</b>	<b>27</b>
Salsa di pomodoro   Fior di Latte   Mozzarella   Tonno   Cipolle rosse   Olive	
Tomatensauce   Fior di Latte   Mozzarella   Thunfisch   Rote Zwiebeln   Oliven	
Sauce tomate   Fior di Latte   Mozzarella   Thon   Oignons rouges   Olives	
Tomato sauce   Fior di Latte   Mozzarella   Tuna   Red onions   Olives	
<b>Diavola Extra Piccante</b>	<b>27</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Salame piccante   Peperoncino calabrese   Cipolle   Pecorino pepato	
Tomatensauce   Mozzarella   Scharfe Salami   Kalabrische Chili   Zwiebel   Gepfeffertes Pecorino	
Sauce tomate   Mozzarella   Salami épicé   Chili de Calabre   Oignon   Pecorino poivré	
Tomato sauce   Mozzarella   Spicy salami   Calabrian chili   Onions   Peppered pecorino	

**Del Ponte Speciale** **33**

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

**Vegetariana** **26**

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

 **Vegan ohne Mozzarella | Vegan sans mozzarella | Vegan without mozzarella**

**Quattro Formaggi** **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Quattro tipi di formaggio  
Tomatensauce | Mozzarella | Vier Käsearten  
Sauce tomate | Mozzarella | Quatre types de fromage  
Tomato sauce | Mozzarella | Four types of cheese

**Rustica** **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Pancetta | 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 | Frutti di Mare | Olio all'aglio | Origano  
Tomatensauce | Mozzarella | Cocktailtomaten | Meeresfrüchte | Knoblauchöl | Oregano  
Sauce tomate | Mozzarella | Tomates cerises | Fruits de mer | Huile d'ail | Origan  
Tomato sauce | Mozzarella | Cherry tomatoes | Seafood | Garlic oil | Oregano


**Capricciosa** **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi | Carciofi | Olive  
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Artischocken | Oliven  
Sauce tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Artichauts | Olives  
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Artichokes | Olives

**Pizza piccola | Kleine Pizza | Petite pizza | 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

**Torta Lava al Cioccolato** **16**  
Torta al cioccolato con cuore fondente | Gelato alla vaniglia o al pistacchio  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanille- oder Pistazieneis  
Gâteau au chocolat fondant | Glace à la vanille ou à la pistache  
Chocolate lava cake | Vanilla or pistachio ice cream


**Torta al Formaggio** **15**  
Käsekuchen  
Gâteau au fromage  
Cheesecake


**Pallina di Gelato** **4**  
Kugel Eiscreme  
Boule de glace  
Scoop of ice cream


**Panna montata** **1**  
Schlagrahm  
Crème chantilli  
Whipped cream

## Gusti di Gelato disponibili

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

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Stracciatella | Kaffee | Karamell | Haselnuss | Pistazie  
 **Vegan:** Zitrone | Aprikose | Birne

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

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Stracciatella | Coffee | Caramel | Hazelnut | Pistachio  
 **Vegan:** Lemon | Apricot | Pear

# DENOMINAZIONE DI ORIGINE

---



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



Rind | Schweiz | Landwirtschaft  
Bœuf | Suisse | Agriculture  
Beef | Switzerland | Farming



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



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



Prosciutto | Italien | Landwirtschaft  
Prosciutto | Italie | Agriculture  
Prosciutto | Italy | Farming



Speck | Schweiz | Landwirtschaft  
Lard | Suisse | Agriculture  
Bacon | Switzerland | Farming



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



Poulet | Schweiz | Landwirtschaft  
Poulet | Suisse | Agriculture  
Chicken | Switzerland | Farming

Maispoularde | Frankreich | Landwirtschaft  
Poulet de maïs | France | Agriculture  
Corn-fed chicken | France | Farming

Wolfsbarsch | FA037 | Wildfang  
Bar | FA037 | Sauvage  
Sea bass | FA037 | Wild caught

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

Thunfisch | FA071 | Wildfang  
Ton | FA071 | Sauvage  
Tuna | FA071 | Wild caught

Sardellen | FA087 | Wildfang  
Anchois | FA087 | Sauvage  
Anchovies | FA087 | Wild caught

Garnelen | FA047 | Wildfang  
Crevettes | FA047 | Sauvage  
Prawns | FA047 | Wild caught

Meeresfrüchte | FA037 | Wildfang  
Fruits de mer | FA037 | Sauvage  
Seafood | FA037 | Wild caught



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



Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian



Vegan | Végétalien | Vegan



Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free



Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free



Alkohohaltig | Contient de l'alcool | Contains alcohol

«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