

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

Del Ponte

LA CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

Antipasti Misti

26

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

Tartare di salmone | Avocado | Aneto | Latticello | Panna acida

28

Lachstatar | Avocado | Dill | Buttermilch | Sauerrahm
Tatar de saumon | Avocat | Aneth | Babeurre | Crème aigre
Salmon tatar | Avocado | Dill | Buttermilk | Sour cream

Insalata verde | Olive | Pomodori secchi | Grana Padano | Rucola | Condimento alla maionese e limone

15

Grüner Blattsalat | Oliven | Getrocknete Tomaten | Grana Padano | Rucola | Zitronen-Mayodressing
Salade verte | Olives | Tomates séchées | Grana Padano | Roquette | Sauce mayonnaise au citron
Green salad | Olives | Sun-dried tomatoes | Grana Padano cheese | Rocket | Lemon mayonnaise dressing

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	
	Entrecôte tagliata Rucola Pomodorini	45
	Entrecôte Tagliata Rucola Cherrytomaten Entrecôte tagliata Roquette Tomates cerises Entrecôte tagliata rocket salad cherry tomatoes	
	Costoletta di maiale Dry Age Pata Negra Burro alla salvia Verdure grigliate Puré di patate	49
	Dry Age Schweinekotelett Pata Negra Salbeibutter Grillgemüse Kartoffelpüree Côte de porc Dry Age Pata Negra Beurre à la sauge Légumes grillés Purée de pommes de terre Dry-aged Pata Negra pork chop Sage butter Grilled vegetables Mashed potatoes	
	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 Thymian Zitronen Bar grillé aux légumes méditerranéens Thym Citrons Grilled sea bass with mediterranean vegetables Thyme Lemons	
	Bistecca di salmone Olive taggiasche Aioli ai peperoni affumicati Limone	32
	Lachssteak Taggiasca-Oliven Geräucherte Paprika-Aioli Zitrone Pavé de saumon Olives Taggiasca Aioli au poivron fumé Citrons Salmon steak Taggiasca olives Smoked paprika aioli Lemons	
	Melanzane alla Parmigiana	29
	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

The Origin

28

Salsa di Pomodoro | Olio d'oliva | Olive nere | Crema di capperi | Acciughe | Origano
Tomatensauce | Olivenöl | Schwarze Oliven | Kaperncreme | Sardellen | Oregano
Sauce tomate | Huile d'olive | Olives noires | Crème de câpres | Anchois | Origan
Tomato sauce | Olive oil | Black olives | Capers cream | Anchovies | Oregano

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

Prosciutto e funghi

24

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

Salame

24

Salsa di pomodoro | Fior di Latte | Mozzarella | Salame italiana
Tomatensauce | Fior di Latte | Mozzarella | Italienische Salami
Sauce Tomate | 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 Tomate | 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 tomate | Fior di Latte | Mozzarella | Prosciutto di Parma | Roquette | Parmesan | Huile de
truffe
Tomato sauce | Fior di Latte | Mozzarella | Parma ham | Rocket | Parmesan | Truffle oil

Prosciutto al tartufo**31**

Mozzarella | Pomodoro | Prosciutto al tartufo | Mozzarella di bufala | Pistacchi
Mozzarella | Tomato | Trüffelschinken | Büffelmozzarella | Pistazien
Mozzarella | Tomato | Jambon à la truffe | Mozzarella de bufflonne | Pistaches
Mozzarella | Tomato | Truffle ham | Buffalo mozzarella | Pistachios

✓ 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

Vegan ohne Mozzarella | Vegan sans mozzarella | Vegan without mozzarella**✓ Quattro Formaggi****27**

Salsa di Pomodoro | Mozzarella | 4 tipi di formaggio
Tomatensauce | Mozzarella | 4 Käsearten
Sauce tomate | Mozzarella | 4 types de fromage
Tomato sauce | 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

✓ Autunno**27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Spinaci | Zucca | Feta | Pomodori secchi
Tomatensauce | Mozzarella | Spinat | Kürbis | Feta | Getrocknete Tomaten
Sauce tomate | Mozzarella | Épinards | Potiron | Feta | Tomates séchées
Tomato sauce | Mozzarella | Spinach | Pumpkin | Feta cheese | Sun-dried tomatoes

Parma Verde**31**

Salsa di spinaci e panna | Prosciutto di Parma | Pomodorini | Olio all'aglio
Spinat-Rahmsauce | Parmaschinken | Cherrytomaten | Knoblauchöl
Sauce à la crème et aux épinards | Jambon de Parme | Tomates cerises | Huile à l'ail
Spinach cream sauce | Parma ham | Cherry tomatoes | Garlic oil

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

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



Creme brûlée al basilico

15

Creme brûlée | Basilico
Creme brûlée | Basilikum
Creme brûlée | Basilic
Creme brûlée | Basil

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 | Agriculture

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

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

Schwein Pata Negra | Spanien |
Landwirtschaft
Porc Pata Negra | Espagne |
Agriculture
Pork Pata Negra | Spain | Agriculture

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 | Agriculture

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

Trüffelschinken | Italien |
Landwirtschaft
Jambon à la truffe | Italie |
Agriculture
Truffle ham | Italy | Agriculture

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

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

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

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

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

Oktopus | FA057 | Wildfang
Poulpe | FA057 | Sauvage
Octopus | FA057 | Wild caught

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

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

Miesmuscheln | FA027 | Wildfang
Moules | FA027 | Sauvage
Mussels | FA027 | Wild caught

Calamari | FA037 | Wildfang
Calamars | FA037 | Sauvage
Calamari | 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

«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