

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 | Crostini di focaccia 27

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

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

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

	Rigatoni alla Bolognese Carne macinata Pomodoro	25
	Rigatoni Hackfleischsauce Tomate Rigatoni Sauce à la viande hachée Tomate Rigatoni Minced meat sauce Tomato	
	Spaghetti alla Carbonara Guanciale Uova Pecorino	29
	Spaghetti Carbonarasauce Guanciale Ei Pecorino Spaghetti Sauce Carbonara Guanciale Œuf 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	
	Gnocchetti Prosciutto di Parma Rucola Grana Padano	27
	Gnocchetti Parmaschinken Rucola Grana Padano Gnocchetti Jambon de Parme Roquette Grana Padano Gnocchetti Parma ham Rocket Grana Padano	
	Ravioli ai Pomodori Mozzarella Olive Basilico	27
	Tomatenravioli Mozzarella Oliven Basilikum Raviolis aux tomate Mozzarella Olives Basilic Tomato ravioli Mozzarella Olives Basil	
	Pasta Nera Gamberetti Vino bianco Aglio Prezzemolo	32
	Sepia-Nudeln Garnelen Weißwein Knoblauch Petersilie Nouilles à la sépia Crevettes Vin blanc Ail Persil Sepia pasta Prawns White wine Garlic Parsley	
	Conchiglie ai Frutti di Mare Pomodoro	31
	Conchiglie Meeresfrüchte Tomate Conchiglie Fruits de mer Tomate Conchiglie Seafood Tomato	
	 Risotto al Tartufo Grana Padano Burro al tartufo Pepe bianco	28
	Trüffelrisotto Grana Padano Trüffelbutter Weißer Pfeffer Risotto à la truffe Grana Padano Beurre de truffe Poivre blanc Truffle risotto Grana Padano Truffle butter White pepper	
	 Risotto alla Milanese Zafferano Grana Padano senza/con gamberetti	28 45
	Risotto alla Milanese Safran Grana Padano ohne/mit Garnelen Risotto à la milanaise Safran Grana Padano sans/avec crevettes Risotto alla Milanese Saffron Grana Padano without/with prawns	

SECONDI E ALLA GRIGLIA

	Filetto di Manzo Svizzero Salsa al pepe Verdure grigliate Schweizer Rindsfilet Pfeffersauce Grillgemüse Filet de bœuf suisse Sauce au poivre Légumes grillés Swiss beef fillet Pepper sauce Grilled vegetables	58
	Entrecôte Tagliata Rucola Pomodorini Grana Padano Entrecôte Tagliata Rucola Cherrytomaten Grana Padano Entrecôte tagliata Roquette Tomates cerises Grana Padano Entrecôte tagliata Rocket salad Cherry tomatoes Grana Padano	45
	Costoletta di Maiale frollata Pata Negra Porto Verdure grigliate Dry Age Schweinekotelett Pata Negra Portwein Jus Grillgemüse Côte de porc Pata Negra maturée à sec Porto Légumes grillés Dry-aged pork chop Pata Negra Port wine Grilled vegetables	49
	Stinco di Vitello brasato 2 kg con osso Polenta Verdure (2-4 Persone) Geschmorte Kalbshaxe 2kg mit Knochen Polenta Gemüse (2-4 Personen) Jarret de veau braisé 2 kg avec os Polenta Légumes (2-4 personnes) Braised veal shank 2kg with bone Polenta Vegetables (2-4 people) 60 Minuten Zubereitungszeit 60 minutes de préparation 60 minutes preparation time	130
	Branzino alla Griglia Verdure grigliate Limone Wolfsbarsch vom Grill Grillgemüse Zitronen Bar grillé Légumes grillés Citrons Grilled sea bass Grilled vegetables Lemons	39
	Filetto di Salmone Verdure grigliate Olive Taggiasche Aioli ai peperoni affumicati Limone Lachsfilet Grillgemüse Taggiasca-Oliven Geräucherte Paprika-Aioli Zitrone Filet de saumon Légumes grillés Olives Taggiasca Aioli au poivron fumé Citrons Salmon fillet Grilled vegetables Taggiasca olives Smoked paprika aioli Lemons	32
	Melanzane Steak Salsa di pomodoro Mozzarella Basilico Überbackenes Auberginensteak Tomatensauce Mozzarella Basilikum Steak d'aubergine gratiné Sauce tomate Mozzarella Basilic Aubergine steak au gratin Tomato sauce Mozzarella Basil	29

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 Frites à la truffe Grana Padano French fries with truffle Grana Padano	10
	Patate alle erbe aromatiche Kräuterkartoffeln Pommes de terre aux herbes Herb potatoes	10
	Puré di patate Kartoffelpüree Purée de pommes de terre Mashed potatoes	10
	 Verdure grigliate Grillgemüse Légumes grillés Grilled 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	
 Napoli	23
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	
Prosciutto Cotto	24
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 Cotto e Funghi	25
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	
Salame	24
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	
Tonno e Cipolla	27
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	
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 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	

Mortadella al Tartufo**31**

Pomodoro | Mozzarella | Mortadella al tartufo | Mozzarella di bufala | Pistacchi
Tomate | Mozzarella | Trüffelmortadella | Büffelmozzarella | Pistazien
Tomate | Mozzarella | Mortadelle à la truffe | Mozzarella de bufflonne | Pistaches
Tomato | Mozzarella | Truffle mortadella | 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 |
Oregano | 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 | 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 | Cockailtomaten | 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 | Artischoken | Oliven
Sauce tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Artichauts | Olives
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Artichokes | Olives

Parma Verde**31**

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

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



Panna Cotta

15

Panna Cotta
Panna Cotta
Panna Cotta

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:** Zitronen | 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

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



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



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



Trüffelmortadella | Italien | Landwirtschaft
Mortadelle à la truffe | Italie | Agriculture
Truffle mortadella | Italy | Agriculture



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



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

«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