

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

Del Ponte

LA CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

 **Bruschetta | Pane | Pomodorini | Basilico con/senza Prosciutto di Parma 16| 26**
Brot | Tomate | Basilikum mit / ohne Parmaschinken
Pain | Tomate | Basilic avec / sans Prosciutto di Parma
Bread | Tomato | Basil with /without parma ham

 **Carpaccio di manzo | Grana Padano | Rucola | Olio tartufato | Limone 29**
Rindscarpaccio | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Fleur de Sel | Zitronen
Carpaccio de bœuf | Grana Padano | Roquette | Huile de truffe | Citron
Beef carpaccio | Grana Padano | Rocket | Truffle oil | Fleur de sel | Lemon

 **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

 **Insalata Mista 15**
Insalata mista | Mozzarella | Cibi Crudi
Salat Variation | Mozzarella | Rohkost
Salade mixte | Mozzarella | Légumes crus
Salad variation | Mozzarella | Raw Vegetables

Dressing



Pera e Timo | Birne Thymian | Poire et Thym | Pear and thyme
Cäsar Dressing | Sauce César | Caesar dressing
Italienisches Dressing | Vinaigrette à l'italienne | Italian dressing

ZUPPE

 **Crema di zuppa d'aglio | Crostini alle erbe 14**
Knoblauchcremesuppe | Kräuter-Croûtons
Soupe à la crème à l'ail | Croûtons aux herbes
Cream of garlic soup | Herb crouton

PASTA

🍷	✓ Casarecce al Pomodoro	22
	Casarecce Tomatensauce	
	Casarecce Sauce tomate	
	Casarecce Tomato sauce	
🍷	✓ Campanelle alle verdure mediterranee	24
	Campanelle Mediterranes Gemüse Oliven	
	Campanelle Légumes méditerranéens Olives	
	Campanelle Mediterranean vegetables Olives	
🍷	Fusilli alla Bolognese Salsa con carne macinata Pomodoro	25
	Fusilli Hackfleischsauce Tomate	
	Fusilli Sauce à la viande hachée Tomate	
	Fusilli 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	
✓	Gnocchi di aglio selvatico Pesto di basilico	26
	Bärlauchgnocchi Basilikumpesto	
	Gnocchi à l'ail des ours Pesto au basilic	
	Wild garlic gnocchi Basil pesto	
🍷	✓ Risotto ai Funghi	23
	Pilz Risotto	
	Bolets Risotto	
	Mushroom Risotto	

CARNE E PESCE

	Filetto di Manzo con verdure mediterranee Café de Paris	58
	Rinderfilet (200g) Méditerranées Gemüse Café de Paris Filet de Bœuf (200g) Légumes méditerranéens Café de Paris Beef filet (200g) Mediterranean vegetables Café de Paris	
	Branzino Pomodorini Capperi Limoni	39
	Wolfsbarsch Cherrytomaten Kapern Zitronen Bar Tomates cerises Câpres Citrons Seabass Cherry tomatoes Capers Lemons	
	Luma Swiss Black Angus Burger (160g)	38
	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	

CONTORNI

Patate fritte al Tartufo | Grana Padano

9

Trüffel Pommes Frites | Grana Padano
Pommes frites à la truffe | Grana Padano
French fries with truffle | Grana Padano

Patate fritte



7

Pommes frites
Frites de pomme de 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

Patate schiacciate alla griglia



7

Gebackene Stampfkartoffeln
Pommes de terre écrasées au four
Grilled smashed potatoes

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	
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	
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	
Tonno	27
Salsa di pomodoro Mozzarella Tonno Cipolle Rossi Olive Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Rote Zwiebeln Oliven Sauce Tomate Mozzarella Thon Oignons Olives Tomato sauce Mozzarella Tuna Onions Olives	

Vegetariana

25

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive
Tomatensauce | Mozzarella | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven
Sauce tomate | Mozzarella | Champignons | 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

Parma

32

Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olive | Pesto Pomodoro | Rucola
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Prosciutto Di Parma | Oliven | Pesto Pomodoro | Rucola
Sauce Tomate | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olives | Pesto Pomodoro | Roquette
Tomato sauce | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olives | Pesto Pomodoro | Rocket

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 | 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

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

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

Chorizo | Schweiz | Landwirtschaft
Chorizo | Suisse | Agriculture
Chorizi | Switzerland | Farming

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

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

Rohschinken | Schweiz | Landwirtschaft
Jambon Cru | Suisse | Agriculture
Raw Ham | Switzerland | Farming

 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