

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME



FONDUE-STÜBLI

WALLISERHOF GRAND-HOTEL & SPA
SAAS-FEE



RELAIS &
CHATEAUX

VORSPEISEN

Traditioneller Walliserteller mit Trockenfleisch und Hobelkäse **32**
Assiette valaisanne avec viande séchée et fromage à rebibes
Traditional Valais plate with dried meat and sliced mountain cheese

✓ **Walliser Cholera mit grünem Blattsalat** **16**
Choléra valaisan avec salade verte
Valais cholera with green salad

⑧ ✓ **Grüner Blattsalat | Oliven | Getrocknete Tomaten | Grana Padano | Rucola | Zitronen-Mayodressing** **15**
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

Tagessuppe **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

KÄSEFONDUE

Wir verwenden die traditionelle Käsemischung Moitié-Moitié, welche aus 50% Le Gruyère und 50% Vacherin fribourgeois besteht. Zu all unseren Käsefondue servieren wir Brotwürfel, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons.

Nous utilisons le mélange de fromages traditionnel Moitié-Moitié, composé de 50% de Gruyère et de 50% de Vacherin fribourgeois. Nous servons toutes nos fondues au fromage avec des jets de pain, des pommes de terre, des oignons argentés et des cornichons.

We use the traditional Moitié-Moitié cheese blend, which consists of 50% Le Gruyère and 50% Vacherin fribourgeois. We serve all our cheese fondues with bread toppings, potatoes, silver onions and gherkins.

✓	Käsefondue «Moitié - Moitié» Fondue au fromage «Moitié - Moitié » Cheese fondue « Moitié - Moitié »	34
✓	Käsefondue «Walliserart» mit Tomaten Fondue au fromage valaisanne avec tomates Cheese fondue valais style with tomatoes	40
✓	Käsefondue mit Nicoals Feuillatte Champagner Fondue au fromage avec champagne de Nicolas Feuillatte Cheese fondue with champagner of Nicolas Feuillatte	43
✓	Käsefondue mit Trüffel Fondue au fromage avec des truffes Cheese fondue with truffle	45
✓	Käsefondue mit Trüffel und Champagner Fondue au fromage avec champagner et truffes Cheese fondue wiht champagner and truffles	50

Beim Fondue speisen Kinder von 6 bis einschliesslich 15 Jahren zum halben Preis
Pour la fondue, les enfants âgés de 6 à 15 ans mangent à moitié prix
Children aged 6 to 15 eat fondue at half price

FONDUE CHINOISE

Fondue Chinoise ist ein leichtes und bekömmliches Fleischfondue mit Brühe und leckeren hausgemachten Saucen.

La fondue chinoise est une fondue à la viande légère et digeste avec du bouillon et de délicieuses sauces préparées.

Fondue Chinoise is a light and wholesome meat fondue with broth and delicious sauces.



Fondue Chinoise à discrétion "Walliserhof"

69

ab 2 Personen
à partir de 2 personnes
from 2 persons

Fleisch

Handgeschnittenes Kalb-, Rind-, Schwein-, und Pouletfleisch

Saucen

Hausgemachte Knoblauch-, Rauchketchup-, Cocktail-, Mayonnaise-, Süss- Sauer- und Sauerrahmsauce

Beilagen

Pommes-Frites und Reis

Viande

Viande de veau, de bœuf, de porc et de poulet coupée à la main

Sauces

Sauces maison à l'ail, au ketchup fumé, cocktail, mayonnaise, aigre-douce et crème fraîche

Accompagnements

Pommes-frites et riz

Meat

Hand-cut veal, beef, pork and chicken

Sauces

Homemade garlic, smoked ketchup, cocktail, mayonnaise, sweet and sour sauce and sour cream sauce

Side dishes

French fries and rice

Beim Fondue speisen Kinder von 6 bis einschliesslich 15 Jahren zum halben Preis
Pour la fondue, les enfants âgés de 6 à 15 ans mangent à moitié prix
Children aged 6 to 15 eat fondue at half price

DESSERT

Walliser Aprikosensorbet

Sorbet aux abricots
Apricot sorbet

9

Birnensorbet

Sorbet aux poire
Pear sorbet

9

mit Apricotine 2cl | 43%vol.

avec eau-de-vie d'abricots 2cl | 43% vol.
with apricot schnapps 2cl | 43% vol.

7

mit Williamine 2cl | 43%vol.

avec eau de vie poire 2cl | 43%vol.
with pear schnapps 2cl | 43%vol.

7

Glace

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

Kugel Eiscreme

Boule de glace
Scoop of ice cream

4

Schlagrahm

Crème chantilli
Whipped cream

1

 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