



SALATE & VORSPEISEN

| | | |
|--|---------|--------------|
| Grüner Salat | | 9.00 |
| Salade verte | | |
| Green salad | | |
| Gemischter Salat | | 19.50 |
| Salade mêlée | ½ Port. | 11.50 |
| Mixed salad | | |
| Saaser Bergsalat | | 19.50 |
| Frische Blattsalate mit Fetakäse und Kräuter | ½ Port. | 15.00 |
| Salade verte au fromage de chèvre et aux herbes aromatiques | | |
| Fresh mixed-leaf salad with feta cheese and herbs | | |
| Salat mit Pouletstreifen | | 22.50 |
| Bunter Sommersalat mit gebratenen Pouletstreifen | | |
| Salade colorée d'été avec les lanières de poulet frits | | |
| Colorful summer salad with fried chicken strips | | |
| Eringer Carpaccio mit Belper Knollen an Trüffelvinaigrette | | 25.00 |
| Carpaccio de bœuf d'Hérens (race indigène) , garni de copeaux de «Belper Knolle» | | |
| Local Eringer cattle Carpaccio with Belper Knollen cheese | | |
| Salat mit Riesencrevetten | | 29.00 |
| Frische Blattsalate mit Kräutern und warmen Riesencrevetten | ½ Port. | 19.00 |
| Salade verte aux noix et crevettes géantes (chaudes) aux herbes aromatiques | | |
| Fresh mixed-leaf salad with herbs and warm king prawns | | |
| Saaser Teller | | 29.00 |
| (Trockenfleisch, Hobelkäse, Saaser Hauswurst, Rohschinken) | ½ Port. | 19.00 |
| Assiette saas | | |
| (viande séchée, copeaux de fromage, saucisse du Saas, jambon cru) | | |
| Saaser Platter | | |
| (Air-cured meat, sliced cheese, Saas sausage, cured ham) | | |



| | | |
|------------------------------|---------|--------------|
| Trockenfleisch Teller | | 29.00 |
| Assiette de viande séchée | ½ Port. | 19.00 |
| Air-cured meat platter | | |

| | | |
|----------------------------|---------|--------------|
| Hobelkäse Teller | | 26.00 |
| Assiette de fromage raboté | ½ Port. | 16.00 |
| Plate of chipped cheese | | |

| | | |
|---------------------------|--|--------------|
| Crevetten Cocktail | | 19.00 |
| Cocktail de crevettes | | |
| Prawn cocktail | | |

SUPPEN

| | | |
|--------------------------|-------|-------------|
| Kraftbrühe mit Ei | | 8.50 |
| Consommé à l'œuf | natur | 7.50 |
| Consommé with egg | | |

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------|
| Tomatencremesuppe "Tourbillon" | | 9.00 |
| Crème de tomate avec du basilic frais | | |
| Cream of tomato soup with fresh basil | | |

| | | |
|--|--|--------------|
| Alpen Heusuppe | | 12.00 |
| Alpen Heusuppe mit Saaser Trockenfleisch | | |
| Soupe de foin alpin avec de la viande séchée | | |
| Alpine hay soup with dried meat | | |



KÄSE-SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|--------------|
| Käseschnitte Natur Croûte au fromage Cheese toast | 17.50 |
| Käseschnitte mit Ei Croûte au fromage, garnie d'un œuf Cheese toast with egg | 19.50 |
| Walliser Käseschnitte mit Tomaten Croûte au fromage, garnie de tomates Cheese toast with tomatoes | 21.00 |
| Käsefondue Fondue au fromage Cheese fondue | 28.00 |
| Tomatenfondue mit Brot oder Kartoffeln Fondue aux tomates, accompagnée de pain ou de pommes de terre Tomato fondue with bread or potatoes | 30.00 |
| Käsefondue mit Champagner Fondue au fromage, affinée au champagne Cheese fondue with Champagne | 32.00 |
| Käsefondue mit Champagner und Trüffeln Fondue au fromage, affinée au champagne et aux truffes Cheese fondue with Champagne and truffles | 37.00 |



RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|--------------|
| Rösti-Stroganoff | 32.50 |
| Geschnetzeltes vom heimischen Eringerrind an einer feinen Stroganoffsauce Emincé de bœuf d'Hérens (race indigène) Stroganov Sliced beef from local Eringer cattle with a fine Stroganoff sauce | |
| Metro-Rösti | 29.50 |
| mit geschnetzelter Kalbsleber an Rotweinsauce garnis de foie de veau émincé, sauce au vin rouge with calf's liver and a red wine sauce | |
| Moulin-Rösti | 27.50 |
| mit geschnetzelter Lammfilet an Basilikumsauce garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic with fillet of lamb and a basil sauce | |
| Hirten-Rösti | 22.00 |
| mit Ruccola, Cherry Tomaten, Belper Knollen und frischen Kräutern garnis de rucola, tomates cerises, d'herbes aromatiques, de «Belper Knolle» with rucola cherry tomatoes herbs, and Belper Knollen cheese | |
| Eringerbratwurst mit Rösti | 21.00 |
| Saucisse de bœuf d'Hérens (race indigène) et rösti From local Eringer cattle sausage with potato rösti | |
| Walliser-Rösti | 19.50 |
| mit Schinken, Zwiebeln und Käse garnis de jambon, d'oignons et de fromage with ham, onions and cheese | |
| Rösti mit Ei und Salatgarnitur | 17.50 |
| à l'oeuf et garniture de salade | |



KLEINE WARME GERICHTE

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Spaghetti Napolitaine | | 18.00 |
| avec sauce tomate with a tomato sauce | | |
| Spaghetti Bolognaise | | 20.00 |
| avec sauce tomate et viande hachée with a meat sauce | | |
| Königspastetli | | 19.00 |
| Pastetli mit Pilzrahmsauce und Reis Vol-au-vent, sauce aux champignons et à la crème, riz Vol-au-vent with a creamed mushroom sauce, served with rice | | |
| Gourmet Guggeli | 450gr. | 26.00 |
| Kleines Hähnchen im Ofen knusprig gebraten, mit Pommes Frites Petit croustillant de poulet rôti au four , avec frites Small chicken crispy roasted in the oven , with french fries | | |
| Paniertes Schweinsschnitzel | | 28.00 |
| mit Pommes Frites | Seniorenteller | 21.00 |
| Escalope de porc panée, pommes frites | Assiette seniors | |
| Breaded pork escalope with French fries | | |
| Fit for Fun | | 32.00 |
| Entrecôte vom Black Angus Rind mit gemischtem Salat Entrecôte d'black angus et salade mêlée Sirloin steak from black angus cattle with fresh, mixed salads | | |
| Plus Pommes Frites / avec pommes frites / with French fries | | 38.00 |



FLEISCH & FISCHGERICHTE

| | | |
|---|-------------------------|--------------|
| Tournedos "Black Angus" | 200gr. | 52.00 |
| | Ladyfilet 160gr. | 43.00 |
| Rindsfilet an einer feinen Pinot-Noir Sauce und Morcheln, hausgemachte Nuss Kartoffeln mit Gemüsebouquet Médaille de bœuf avec une sauce Pinot-Noir aux morilles, pommes de terre aux noix faits maison avec des légumes mélangés Medallion of beef with a Pinot Noir sauce, served with morels, homemade nut potatoes with mixed vegetables | | |
| Eringer-Entrecote | 200gr. | 53.00 |
| Entrecote vom heimischen Eringer Rind an Alpenkräutersauce mit Rösti und Gemüse Entrecôte de bœuf d'Hérens (race indigène) à sauce aux herbes alpines, légumes et rösti Sirloin steak from local Eringer cattle with alpine herb sauce, with rösti and vegetables | | |
| Cordon bleu | | 42.00 |
| Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet Escalope de veau farcie de fromage et de jambon, pommes frites et jardinière de légumes Escalope of veal filled with ham and cheese, French fries and a medley of vegetables | | |
| Saumon bio grillé | | 38.00 |
| Biolachsfilet vom Grill mit Safransauce, Reis und Gemüsebouquet Saumon bio grillé et la sauce au safran, riz et bouquet de légumes Grilled salmon bio and saffron sauce, rice and a medley of vegetables | | |
| Zürchergeschnetzeltes | | 36.00 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Pilzrahmsauce und goldbrauner Rösti Emincé de veau garni d'une fine sauce aux champignons et à la crème, rösti Sliced veal with a creamed mushroom sauce and golden rösti | | |



FLEISCHFONDUES

Fondue Chinoise **ab 2 Personen 49.00**
Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch in würziger Bouillon pro Person
Fines tranches de bœuf et de veau, à plonger dans un bouillon corsé par personne
Slices of beef and veal, cooked in a flavoursome stock

Fondue Bourguignonne **ab 2 Personen 49.00**
Saftige Rindshuftwürfel in Öl pro Person
Succulents cubes de viande de bœuf, à plonger dans de l'huile bouillante par personne
Succulent cubes of top rump, fried in oil

Fondue "Zur Mühle" **ab 2 Personen 55.00**
Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch mit Riesenkrevetten pro Person
in Rotwein-Bouillon mit Shii-Ta-Ke-Pilze par personne
Fines tranches de bœuf et de veau et crevettes géantes, à plonger dans un
bouillon au vin rouge assaisonné de champignons shiitake
Slices of beef and veal with king prawns, cooked in a
red wine stock with shiitake mushrooms

Alle Fleischfondues werden serviert mit verschiedenen Saucen,
Früchten, Reis oder Pommes frites
Toutes les fondues à la viande et au poisson sont servies avec un assortiment
de sauces, des fruits, du riz ou des pommes frites
Every fondue is served with a variety of sauces, fruits, and rice or French fries

Fleisch-Supplement **Fr. 18.—** pro Teller
Supplément de viande **Fr. 18.—** par assiette
Meat supplement **Fr. 18.—** per plate



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



| | | |
|---|----------------------|----------------------------|
| Black Angus Chateaubriand "Fleur du Rhône" | ab 2 Personen | 62.00 |
| | | pro Person par personne |
| Doppeltes Filetsteak an Bernaise Sauce, hausgemachte Nusskartoffeln und Gemüsebouquet Double filet de bœuf à la sauce béarnaise, pommes de terre aux noix faits maison avec des légumes mélangés Double fillet steak with bernaise sauce, homemade nut potatoes with mixed vegetables | | |
| Rehrücken vom Sommerbock | | 49.00 |
| Rehrückenmédaillon an Portweinsauce mit Spätzli und Gemüsebouquet Selle de chevreuil avec une sauce au porto, spaetzli et légumes Medallion of roebuck with a port wine sauce, served with tumpings and vegetables | | |
| Beefsteak tartare | | 45.00 |
| Nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet Préparé devant vous, selon votre désir Prepared at the table according to your wishes | | |
| Plus Pommes Frites / avec pommes frites / with French fries | | 51.00 |



Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch:

Provenance de la viande et du poisson:

Country of origin of meat and fish:

Eringer: bœuf d'Hérens (race indigène) Oberwallis, Haut-Valais, Upper-Valais
Beef from local Eringer cattle

Rindsfleisch: Bœuf: Beef: Argentinien, Argentine, Argentina

Kalbsfleisch: Veau: Veal: Schweiz, Suisse, Switzerland

Schweinefleisch: Porc: Pork: Schweiz, Suisse, Switzerland

Fisch: Poisson: Fish: Irland, Irlande, Ireland

Geflügel: Volaille: Poultry: Kneuss Schweiz, Suisse, Switzerland

Eier: Eggs: Œufs: Schweiz, Suisse, Switzerland

Die Tiere stammen von kontrollierten Betrieben, mit tierfreundlicher und artgerechter Haltung. So weit wie möglich werden die Tiere ohne wachstumsfördernde Zusatzstoffe und Antibiotika gefüttert.

La viande provient d'exploitations contrôlées, garantissant des conditions de vie et d'élevage décentes. Dans la mesure du possible, les animaux ne subissent aucun traitement antibiotique et ne reçoivent aucun additif favorisant la croissance.

The animals are sourced from farms which are monitored for their animal-friendly and humane attitude. Where possible, the animals are fed without the addition of growth-enhancing additives and antibiotics