



SALATE & VORSPEISEN

Grüner Salat		9.00
Salade verte		
Green salad		
Gemischter Salat		19.50
Salade mêlée	½ Port.	11.50
Mixed salad		
Saaser Bergsalat		22.00
Frische Blattsalate mit Fetakäse und Kräuter	½ Port.	16.00
Salade verte au fromage de chèvre et aux herbes aromatiques		
Fresh mixed-leaf salad with feta cheese and herbs		
Salat mit Pouletstreifen		24.50
Bunter Sommersalat mit gebratenen Pouletstreifen		
Salade colorée d'été avec les lanières de poulet frits		
Colorful summer salad with fried chicken strips		
Eringercarpaccio mit Belper Knollen an Trüffelvinaigrette		28.50
Carpaccio de bœuf d'Hérens (race indigène) , garni de copeaux de «Belper Knolle»		
Local Eringer cattle Carpaccio with Belper Knollen cheese		
Salat mit Riesencrevetten		29.50
Frische Blattsalate mit Kräutern und warmen Riesencrevetten	½ Port.	19.50
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,	½ Port.	19.00
Saaser Hauswurst, Rohschinken)		
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		19.50
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	18.00
Käseschnitte mit Ei Croûte au fromage, garnie d'un œuf Cheese toast with egg	20.00
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	34.00
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	
Zürchergeschnetzeltes	37.00
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	
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	28.50
mit geschnetzelter Lammfilet an Basilikumsauce garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic with fillet of lamb and a basil sauce	
Hirten-Rösti	23.00
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	21.50
Saucisse de bœuf d'Hérens (race indigène) et rösti From local Eringer cattle sausage with potato rösti	
Walliser-Rösti	20.00
mit Schinken, Zwiebeln und Käse garnis de jambon, d'oignons et de fromage with ham, onions and cheese	
Rösti mit Ei und Salatgarnitur	18.00
à l'oeuf et garniture de salade	



KLEINE WARME GERICHTE

Spaghetti Napolitaine		19.00
avec sauce tomate with a tomato sauce		
Spaghetti Bolognaise		20.00
avec sauce tomate et viande hachée with a meat sauce		
Königspastetli		19.50
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	500gr.	28.00
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 Escalope de porc panée, pommes frites Breaded pork escalope with French fries		
	Seniorenteller	21.00
	Assiette seniors	
Wildschwein-Spare-Rips		31.00
mit Pommes frites und Barbecue Sauce Côtes de sanglier avec sauce barbecue et frites Spare- ribs from wild pig with barbecue sauce and French fries		
Fit for Fun 200gr.		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



FLEISCHGERICHTE UND SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Tournedos "Black Angus"	200gr.	52.00
	Ladyfilet 160gr.	44.00
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		
Eringler-Entrecôte	200gr.	46.00
Entrecôte vom heimischen Eringer Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur Entrecôte de bœuf d'Hérens (race indigène) au beurre Café de Paris, pommes frites et légumes Sirloin steak from local Eringer cattle with herb butter, French fries 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
Cordon bleu		42.50
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		



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 51.00**
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



Eringer - Chateaubriand

Nur auf Vorbestellung Order in advance

Commande à l'avance

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Eringer Rind an Bernaise Sauce,
Hausgemachte Nusskartoffeln, Gemüsebouquet

Double filet de bœuf d`Hérens (race indigène) à la sauce béarnaise, pommes de terre
aux noix faits maison avec des légumes mélangés

Double fillet steak from local Eringer cattle with bernaise sauce,
homemade nut potatoes with mixed vegetables

ab 2 Personen 69.00

pro Person
par personne

Black Angus Chateaubriand "Fleur du Rhône"

Doppeltes Filetsteak an Bernaise Sauce, hausgemachte Nuss-
kartoffeln 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

ab 2 Personen 62.00

pro Person
par personne