



Waldhotel *Fletschhorn* Saas-Fee

Gaumengaudi Saas-Fee, vom 05. – 26. September 2021
Unsere Menus, mit Leidenschaft und meist organischen Zutaten aus der Region gekocht!

Amuse bouche

Tartar von der Walliser Bio-Lachsforelle *oder* Hausgeräucherte Bio-Lachsforelle

Alternativ vegetarisch

Alpziger | Mirabellen | Rucola *oder* Randencarpaccio

Wangener Wachteln | Gänseleber | Mirabellen *oder* Swiss Shrimp | Mango | Erdnuss | Koriander

Alternativ vegetarisch

Crespelle | Spinat | Alpkäse *oder* Tagliatelle | Birne | Gorgonzola

Walliser Lamm | Ratatouille | Couscous *oder* Kalbsnierenbraten | Blumenkohltriade | Pommes Dauphine

Alternativ vegetarisch

Ofenkürbis | Zwiebelmarmelade | Pommes Frites *oder* Gedämpfter Kohl gegrillt | KarottenKartoffelStampf

Walliser Käseselection

Ménage á trois von der Walliser Aprikose *oder* Walliser Nusstorte – Dekonstruiert

Kaffee & Gourmandises

Pro Person incl. Wasser 96 CHF | Vegetarisch 72 CHF

Begleitung mit Walliser Weinen 55 CHF

Bon appétit