



Waldhotel *Fletschhorn* Saas-Fee

Gaumengaudi Saas-Fee, 05. – 26. September 2021
Nos menus, cuisinés avec passion et des ingrédients biologiques de la région !

Amuse bouche

Tartare de truite saumonée du Valais bio *ou* truite saumonée bio fumée à la maison

Alternativement, végétarien

Alpziger | Prunes Mirabelle | *ou* Carpaccio de betterave rouge

Caille effarouchée | Foie d'oie | Prunes mirabelles *ou* crevettes suisses | Mangue | Cacahuètes | Coriandre

Alternativement, végétarien

Crespelle | épinards | fromage des Alpes *ou* Tagliatelle | poire | Gorgonzola

Agneau du Valais | Ratatouille | Couscous *ou* rognons de veau rôtis | Triade de chou-fleur | Dauphinois

Alternativement, végétarien

Courge au four | Marmelade d'oignons | Frites *ou* Chou vapeur grillé | Purée carottes & de pommes de terre

Sélection de fromages du Valais

Ménage à trois de l'abricot du Valais *ou* Gâteau aux noix du Valais - Déconstruit

Café et gourmandises

Par personne, eau comprise 96 CHF | Végétarien 72 CHF

Accompagnement avec des vins du Valais 55 CHF

Bon appétit