

## Saaser Gaumengaudi 4.-25. September 2022

Ravioli mit Steinpilzen an Portweinreduktion  
Raviolis aux cèpes avec réduction de porto  
Ravioli with porcini mushrooms with port wine reduction

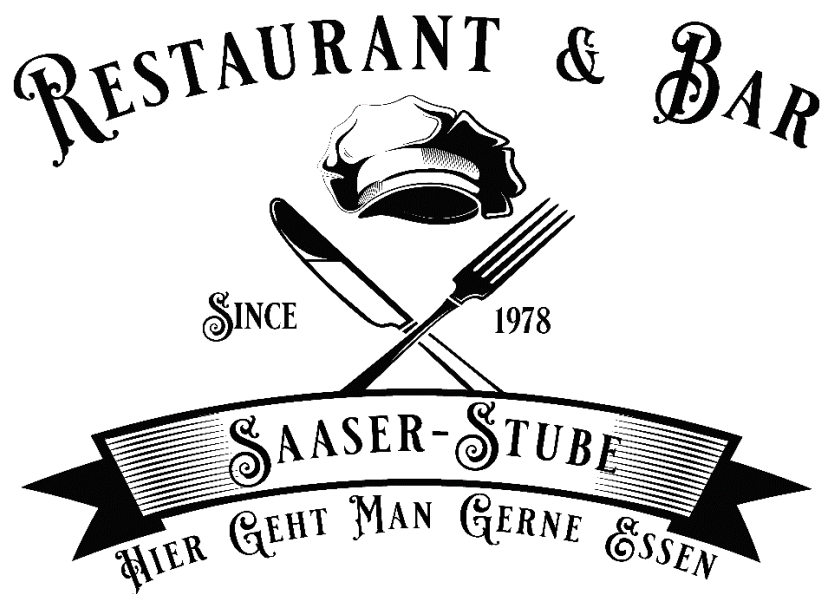
\*\*\*

Flambiertes Rehrückenfilet an Wachholder-Kräutersauce - Wildgarnitur – Spätzli  
Filet de selle de chevreuil flambé, sauce aux herbes de genièvre - garniture de gibier  
spatzli  
Flambéed fillet of saddle of deer with juniper-herb sauce - game garnish - spaetzli

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeeren  
Mousse au chocolat blanc et myrtilles  
White chocolate mousse with blueberries

CHF 73.00



+41 27 958 98 98 / [info@saaserhof.ch](mailto:info@saaserhof.ch)

Lehnstrasse 1, 3906 Saas-Fee, Schweiz