

Soft Opening Schäferstube Saas-Fee

Freitag, 02.12.22 & Samstag, 03.12.22

18:00 - 22:00

Brot, Butter & Gruss aus der Küche

Caesar Salat	19
mit Croutons, Parmesan & Hühnerbrust	
Beef Tartar	28
mit Eierspeis, Senf & Toast	
Gänseleber Pate	29
Brioche, Zwetschgen & Körner	
<hr/>	
Konfiertes Saiblingsfilet	23
mit Rettich, Peterli & Kartoffel	
Sellerie-Crèmesuppe	15
mit Apfel & Zitronengrass	
<hr/>	
Stundenei	22
mit Sellerie, Trüffel & Röstzwiebel	
Zanderfilet gebraten	27 39
mit Kürbis, Vanille & Safran	
<hr/>	
Lammragout	39
mit Süsskartoffel, Broccoli & Johannisbeeren	
Rinder-Entrecôte	47
mit Wurzelgemüse, Spinat & Pilzen	
<hr/>	
Schokobrownie	14
mit Mango & Karamell	
Blauschimmelkäse	16
mit Früchtebrot & Chutney	

Menüpreise:

3-Gänge 75 | 4-Gänge 87 | 5-Gänge 105

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Zu Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Soft Opening Schäferstube Saas-Fee

Friday, 02.12.22 & Saturday, 03.12.22

18:00 - 22:00

Bread, butter & Amuse bouche

Caesar salad 19
with croutons, Parmesan & chicken breast

Beef tartar 28
with scrambled eggs, mustard & toast

Foie gras pâté (goos liver pâté) 29
Brioche, plums & grains

Confit char fillet 23
with radish, parsley & potatoes

Celery cream soup 15
with apple & lemongrass

Hour egg 22
with celery, truffle & fried onions

Pike perch fried 27 | 39
with pumpkin, vanilla & saffron

Lamb stew 39
with sweet potato, broccoli & currants

Beef entrecôte 47
with root vegetables, spinach & mushrooms

Chocolate brownie 14
with mango & caramel

Blue cheese 16
with fruit bread & chutney

Menu prices:

3 course menu 75 | 4 course menu 87 | 5 course menu 105

All prices in CHF and they including VAT.
We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.