Speisekarte Abend Nr. 11

Schäferstube
Saas-Fee

Vorspeisen

	CHF
Rinds Tatar mit Eierspeise, grobem Senf & Toast	29
Marinierter Alpenlachs mit Zitrone, Gurke, karamellisierte Zwiebeln & Sellerieschaum	23
Gänseleber Pate mit Zwetschken & Brioche	33
Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Baumnüssen & Beerenvinaigrette	19
Bunter Blattsalat	9
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem oder steirischem Dressing	13
Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Apfel & Erdnüssen	13
Tagliolini mit Chorizo, Tomaten, Rucola & Parmesanspäne	19

Hauptspeisen

	CHF
Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Kartoffeln & Wintergemüse	43
Lammentrecôte mit Schupfnudeln, Erbse & Minze	47
Geschmorte Kalbsbacken mit Polenta, Kürbis & Ribisel	45
Filetsteak vom Rind 180 g mit Trüffelpommes, Speckbohnen & Sauce Bernaise	52
Gebackene Pilzrolle mit Quinoa, Kürbis, Sauerrahm & Mandeln	33
Saiblingsfilet mit Gerstenrisotto, Randen & Mangold	39
Schäfer's Käsefondue mit Brot	p.P. 28

Desserts

	CHF
Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce	9
Tageskuchen hausgemacht	6
Portion Schlagrahm	1
Meringues mit Schlagrahm & Beeren	13
Schokoladen-Lavakuchen mit Banane, Erdnüssen & Karamell	16
Nusstorte mit Nougat & Walliser Aprikosen	14

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