

14. NOSTALGISCHE GENUSSMEILE AM SONNTAG, 01. SEPTEMBER 2019

INSZENIERT UND DURCHGEFÜHRT DURCH DEN HOTELIER-VEREIN SAAS-FEE/SAASTAL

DAS ORIGINAL

Genusspass

Mit dem Genusspass können Sie in allen Sektoren der Genussmeile die Leckerbissen in **Degustationsportionen verkosten. Fr. 10.-** Erhältlich ist der Genusspass an den Verkaufsständen bei der UBS oder beim Hotel Burgener.



Zum Chabus Chopf

Gastgeber: Die Poschtclenzini

Saaser Gsottus mit Brünum Chabus	25.00
Degustationsportionli	10.00
Saaser Fleischsuppu	12.00
Saaser Hüswurst mit Roggubrot	7.00

Trichu:
Melodie/St. Jodernkellerei
Diolinoir, Terre, Johannsbärg (Fin Bec)
Bieär, Kaffee Munggufurz,
Kaffee Zwätschgulutz

☼ Müsig: «Spitz Buebu»

SAASERHOF

Gastgeber: Boccalino, Bristol, Burgener, Mühle, Saaserhof

Brotsuppe	8.00
Greibe	10.00
Cholera	10.00

Weine:
Leukersonne

☼ Génépie Schnaps 6.00

EMABO UFUM DORFPLATZ

**17.00 Uhr Platzkonzert
ab 17.30 Uhr Live Musik und Tanz
mit Keller Walter**

Raclette	6.00
Schweinswürstel mit Brot	8.00

Weine:
St. Jodernkellerei Visperterminen

**Jury 14.00 Uhr - 16.00 Uhr
auf dem Dorfplatz
Nehmen Sie um 18.00 Uhr am
Dorfplatz an der Prämierung der
originellsten Kostüme teil:
Wertvolle Preise winken!**

ZUM ALTU PFARRER

Gastgeber: Alphubel, Christiania, Derby, Mistral

Polenta mit Ragout	16.00
Lauchkartoffeln mit Wurst aus der heissen Pfanne	13.00

Weine:
R. Gilliard, R. Cina
Weintee 5.00
Pfarrerkaffee 7.00

**Epfeltänggini & allerlei Siessus
Kaffeebar** ab 4.00

**DER ERLÖS
Kinder- & Jugendpsychiatrie
Oberwallis**

SPEZIAL GAST "SCOTLAND"

Scrabster Catch Collops of Monkfish
and Smoked Salmon Bon-Bon with
Fennel Salad, Pickled Carrots and
Orange Dressing 15.00

Monarch of the Glen Roast Roe
Deer and Kofta with Barley and
Mushroom Risotto Plum Jam and
Squash Puree 24.00

Whisky - Mac Heather Honey
and Whisky Parfait Oat Crumble
and Berries in "Crabbies" Syrup 7.00

Tasting portion 10.00

Wines: Gilbert Devayes, Leytron

GLETSCHER-CLARA

Gastgeber: Schweizerhof, Hotel Europa,
wellnessHostel4000

Fisch von Dhyrberg 20.00
Degustationsportion 10.00

Kutteln mit Risotto 18.00
Degustationsportion 10.00

Cremeschnitte 5.00

Weine:
Cave de la Madeleine aus Vétroz

GRAND HOTEL BELLEVUE

Gastgeber: Ferienart Resort & Spa
Sunstar Hotel Beau-Site

Ziegenfrischkäse von der
Hannigalp im Roggenbrotmantel 10.00
Geschmortes Bäckli vom Walliser
Kalb auf Bergkräuterbramata 22.00
Gebratenes Zanderfilet mit
Kürbisravioli 22.00
Vegi: Kürbisravioli aus dem Goms 18.00

Duo von der Walliser Aprikose 10.00

Weine: Cave du Paradis/Sierre

☼ Musikalische Unterhaltung

SERAC

Gastgeber: Arvu-Stuba,
Wellnesshotel Pirmin Zurbriggen

Saaser Eringer-Ravioli mit
Morchelsauce 20.00
Degustationsportion 10.00

Weisswein:
Merlot Blanc Gilliard Sion 7.00

Rotwein:
Antares Gilliard Sion 8.00

HOTEL PENSION SAAS-FEE

Gastgeber: Hotel Allalin, Hotel Amber,
Hotel Artemis, Pubwise

„Sparerips Gourmet Style“
Grillierter Brustspitz vom Bierschwein
mit Aprikosen BBQ Sauce und Saaser
Chabussalat 18.00

Alpenmojito 10.00

Deheimo bi niwe Gstalte

Gastgeber: Schäferstube & Alpenblick

Randensuppe mit Kohlrabi-
Apfelrolle & Walnuss 12.00
«Hirsch im Brot» mit Fenchel,
Wurzelgemüse und Frischkäse 28.00
«Hafen-Chabis» Lammvoressen,
Chabis und Härpfel 23.00
Heidelbeerschnitte mit weissem
Schoggischaum & Krokant 9.00

Weisswein-Gewürztraminer, Diroso
Rotwein - Humagne Rouge,
Cave St. Philippe

CAFE DU DOME

Gastgeber: Hoteliers und Restaurateure aus
Saas-Almagell, Saas-Grund

Raclette 6.00
Hobelkäse 10.00

Weine: Les Fils Maye, Riddes

PENSION SUPERSAXO

Gastgeber: Britannia, Da Rasso, Parkhotel

Flammachüecho mit
Späck und Zwible 13.00

Flammachüecho mit Späck,
Zwible und Chees uberbachu 15.00

Chleis Schwingsnagi gchocht
derzüe Härpfelsalat 17.00

Tomate (Pastis mit Grenadine)
Dibi Däbi (Appenzeller) 6.50

Weine:
Petite Arvine 6.50
Diolinoir 6.50

A. Biollaz St Pierre de Clages

CENTRAL

Gastgeber: Steakhouse Central

Rinds-Tartare 16.00
Degustationsportion 10.00
Ochs am Spies 16.00
Panna Cotta 6.00

Hauskaffee "Central" 6.50

Rotwein: Vali Cima VS 1 dl 6.50
Weisswein: Pino Grigio IT 1 dl 6.50

FRÄVLER-EGGU

Gastgeber: Ambiente, Eden N° 7, Tenne,

Walliser Gerstensuppe
mit Trockenfleischwürfelchen 8.00

Saftige Hirsch-Médallions
an einer Cassis-Rahmsauce 27.00

Gämschpfäffer, knusprig gebratene
Spätzli, Rotkraut, Apfelmus 21.00

Hausgemachter Marronikuchen 4.00

Weine:
C. Varonier & Söhne, Varen

Frävler-Kaffee 7.00

☼ Musikalische Unterhaltung

TSCHÄPP HÜS

Gastgeber: Hotel-Garni Domino, Don Ciccio,
Bergrest. Hannig, Fam. Beat & Kurt Lehner,
Aussie Bar

Sürchrüt à la Tschäpp Hüs (Sauerkraut,
Saussison, Speck, Gnagi, Salzkartoffeln) 15.00

Blüet & Läberwurst
mit Härpfel & Apfelmus 12.00

Chalbskopf und Härpfel mit Vinaigrette 10.00
Raclette 6.00
Es Bozu Brot "Hot Dog" 5.00

Tschäpp Hüs Hit: Warme Waffeln, Wald-
beeren, Schokoladensauce oder Eis 7.00

Weine:
Kreuzritter-Kellerei, Salgesch
Joseph Gattlen

Kaffee Tschäpp Hüs 7.00

☼ Musikalische Unterhaltung

**Nächste Genussmeile:
06. September 2020
Special Guest Aargau**

erlebnisbank
RAIFFEISEN MISCHABEL-MATTERHORN

