



Gastronomie à Saas pour l'hiver 2017/2018

Pendant la haute saison, mieux vaut réserver votre table! Les restaurants sont très fréquentés, surtout le week-end.

Restaurants étoilés		
Dom Stübli +41 (0)27 958 77 00	<i>Chef de cuisine:</i> <i>Erik Schröter</i> <i>14 points au Gault et Millau</i>	Erik Schröter enchante ses clients au restaurant Dom Stübli de l'hôtel The Dom avec la plus haute qualité, l'amour du détail et la diversité.
Schweizerhof Saas-Fee +41 (0)27 958 75 75	<i>Chef de cuisine:</i> <i>Philipp Höppler</i> <i>13 points au Gault et Millau</i>	Il n'y a pas que la salle à manger de l'hôtel Schweizerhof qui soit belle; la cuisine de Philipp Höppler est elle aussi à la hauteur de ce cadre. Le jeune chef du Gourmethotel Schweizerhof ne travaille qu'avec les meilleurs ingrédients locaux et sait toujours surprendre avec des créations originales.
Conseils		
La Brasserie & le Fine Dining à l'hôtel The Capra +41 0)27 958 13 58	<i>Chef de cuisine:</i> <i>Daniel Kornhuber</i>	Daniel Kornhuber, 25 ans, fait partie de la nouvelle génération de cuisiniers ambitieux qui veulent faire évoluer leur profession. À la Brasserie, ouverte tous les jours, il met en pratique ses idées de cuisine locale et ancrée dans la terre. Au Fine Dining, il transforme des ingrédients régionaux et saisonniers sélectionnés en créations culinaires de haut vol le vendredi et le samedi soir.
Zur Mühle +41 (0)27 957 26 76	<i>Chef de cuisine:</i> <i>Silvio Welti</i>	Zur Mühle fait partie des valeurs sûres de Saas-Fee. Les produits frais du marché, les produits de saison et les spécialités locales font de ce restaurant l'un des plus populaires de la région. L'établissement est connu pour ses fondues au fromage et à la viande, ses röstis exceptionnels et ses spécialités à base de bœuf Eringer, la race locale. L'excellente cuisine est complétée par un service de grande qualité.
La Ferme & le Fee Chäller à l'hôtel Sunstar Beausite	<i>Chef de cuisine:</i> <i>Hans Oesch</i>	À La Ferme, vous trouverez une atmosphère chaleureuse avec un grand sens du détail dans l'intérieur rustique et typique de la région. On y déguste des spécialités valaisannes typiques, des spécialités de viande et de fondue chinoise à volonté avec



+41 (0)27 958 15 60		des sauces maison. Au Fee Chäller, vous pourrez savourer des spécialités valaisannes typiques dans une ambiance toute en simplicité. On y déguste de la fondue au fromage, des rôtis et des spécialités de viande grillées au charbon de bois.
Swiss Chalet +41 (0)27 957 00 00	<i>Chef de cuisine: Holger Schultheis</i>	En tant que chef de l'hôtel Schweizerhof, Holger Schultheis a gagné 15 points Gault et Millau et a ouvert son propre restaurant. Au Swiss Chalet, il revisite des recettes traditionnelles avec beaucoup de créativité et d'habileté.
Zur Schäferstube +41 (0)27 957 25 37	<i>Chef de cuisine: Matthias Manser</i>	Le légendaire berger Alfred Burgener vivait autrefois dans cette maison à l'orée de la forêt de Saas-Fee. Aujourd'hui, on y savoure des plats de viande exceptionnels et une excellente fondue au fromage dans des chambres rustiques et bien entretenues. En hiver, le restaurant est directement accessible depuis la piste de ski.
Dü Saas-Fee +41 (0)79 356 40 92	<i>Chef de cuisine: Astrid Binder</i>	Dans la grange convertie et baptisée Dü, le concept est simple: raclette, fondue de viande ou de fromage. Mais celles-ci sont tellement bonnes que presque personne ne peut y résister. Autour des longues tables, on dîne comme une grande famille.
Essstube +41 (0)27 957 00 22	<i>Chef de cuisine: Martin Beutler</i>	L'Essstube se trouve non loin du centre du village. Ce restaurant, dirigé par le chef Martin Beutler et son épouse, sert des plats traditionnels et typiques avec leur propre touche de fraîcheur.
Restaurants familiaux		
Waldhüs Bodmen +41 (0)27 957 20 75	<i>Chef de cuisine: Sepp Manser</i>	Après une promenade idyllique de 10 minutes à travers la forêt en direction de Saas-Almagell, on arrive au Waldhüs Bodmen. Les enfants pourront caresser les animaux (dont deux chameaux), et les gourmets y trouveront une excellente cuisine.
Restaurant im Hotel Pirmin Zurbriggen +41 (0)27 957 23 01	<i>Chef de cuisine: Markus Ries</i>	Le Wellness Hotel Pirmin Zurbriggen de Saas-Almagell est non seulement un paradis pour les familles avec enfants, mais il a aussi beaucoup à offrir sur le plan culinaire. La créativité est le maître mot du chef Markus Ries. Il enchante toujours ses invités avec de nouvelles surprises.



Conseils sur les pistes		
<u>Gletschergrotte</u> +41 (0)27 957 21 60	<i>Chef de cuisine: Kari Kempf</i>	Le Gletschergrotte est accessible directement depuis la piste de ski de la vallée par un petit sentier forestier. Sur la terrasse ensoleillée et abritée, vous pourrez déguster des spécialités valaisannes et des produits de saison. Vous devriez également essayer les desserts maison et les différents cafés.
<u>Spielboden</u> +41 (0)27 957 22 12	<i>Chef de cuisine: Michael Keiser</i>	Au Spielboden, c'est au tour des gourmets d'entrer en piste. En plus d'une vue magnifique, il y a d'excellents plats traditionnels et internationaux revisités. Chez Michael Keiser, il n'y a pas de menus typiques d'un restaurant de montagne, mais des repas de classe supérieure.
<u>Weissmieshütte</u> +41 (0)27 957 25 54	<i>Carla et Roberto Arnold-Cathomen</i>	La Weissmieshütte se trouve au-dessus de Saas-Grund, sur une terrasse ensoleillée à 2726 m d'altitude. La SAC-Hütte, avec sa vue panoramique sur 18 sommets de quatre mille mètres, est le point de départ de nombreuses randonnées à ski et en snowboard. Depuis la gare centrale du train de montagne de Hohnsaas, le restaurant est accessible à pied en une heure et convient donc aussi aux familles. Les clients peuvent y reprendre des forces avec une cuisine maison savoureuse.