



Speisekarte „Carnotzet“

Vorspeisen/ Starters

- Cocktail...** ...von Black-Tiger-Riesencrevetten garniert mit Blattsalaten
CHF 18.— ...from Black tiger prawns garnished with leaf salad
- Carpaccio...** ...vom Rind mit Balsamico Dressing und Grana Padano Käse
CHF 18.— ...from beef with balsamic dressing and Grana Padano cheese
- Caprese...** ...Tomaten mit Büffel Mozzarella und Balsamico
CHF 16.— ...tomatoes with buffalo mozzarella and balsamic vinegar
- Maccarone Töpfe...** ...alle Maccarone Töpfe gibt es auch als Vorspeise
 Reduktion für 1/2 Portion: CHF 14.— auf alle Töpfe
All Macaroni pots are also available as a starter
...reduction for 1/2 portions: CHF 14.- on all pots

Suppen/ Soups

- Saaser Fleischsuppe...** ...mit Ruch- und Roggenbrot und Käse
CHF 9.— ...with dark- and rye bread and cheese
- Für Küsser...** ...herrliche Knoblauchsuppe mit Sahne
CHF 7.50 ...superb garlic soup with cream
- Tagessuppe** ...unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über das
CHF 7.— tägliche Angebot
...ask our waiter about our daily offer

Salat/ Salad

- Buffet...** ...täglich bieten wir Ihnen verschiedene Salate vom Buffet an
...every day we offer a range of salads from the buffet

Kleiner Teller
Small plate
CHF 8.50

Grosser Teller
Big plate
CHF 13.50





KÄSEFONDUE'S...

...nach einem speziellen Rezept unseres Küchenchefs, welches über Generationen überliefert ist...

CHEESE FONDUE'S

...according to a special recipe from our chef, which is passed down through generations

Original Saas-Fee...

CHF 28.—

...mit Weisswein, Knoblauch und Kirschwasser

...with white wine, garlic and cherry Brandy

Rossini...

CHF 42.—

...mit Heida-Weisswein, Gänseleber, Trüffel und Kirschwasser

...with Heida-white wine, goose liver, truffle and cherry brandy

Extravagant...

CHF 35.—

...mit Safran

...with saffron

Valaisanne...

CHF 32.—

...mit Apricotine und Aprikosen

...with Apricotine (typical Swiss liquor) and Apricots

Lärchenfondue...

CHF 38.—

...mit Morcheln und Prosecco

...with morels and prosecco



Bärenfalle...

CHF 34.—

...mit Büffel Mozzarella.

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Teller Salami

...with buffalo mozzarella. We serve a small plate of salami with it

Für kleine Geniesser...

For our small gourmets...

CHF 19.—

...mit Traubensaft

...with grape juice





Maccarone...

...serviert im Topf

...served in a pot

Alpenkalb...

CHF 36.—

...mit Kalbfleisch, Morcheln und Sahne

...with veal, morels and cream

Holzfäller...

CHF 27.—

...mit Cervelats und Speck

...with Cervelats (Swiss sausage) and bacon

Alpenlamm...

CHF 32.—

...mit Lammragoutwürfel und Saaser Kräutermischung

...with dice of lamb ragout and Saaser special herb mix

Thai...

CHF 29.—

...mit Pouletstreifen, Gemüse, Sojasauce und Kokosmilch

...with chicken strips, vegetables, soya sauce and coconut milk

4545 (Dom)...

CHF 32.—

...mit Rindfleischstreifen, Zwiebeln, Knoblauch

Rotwein und Mascarpone

...with beef strips, onions, garlic, red wine and mascarpone

Grosser Teich...

CHF 35.—

...mit Riesengarnelen, Tomatenwürfel, Knoblauch

Weisswein und Kräuter

...with giant prawns, diced tomatoes, garlic, white wine and herbs

Maccarone ohne Fleisch.../Maccarone without meat...

Gartenpfännli...

CHF 28.—

...mit verschiedenen saisonalen Gemüsen

...with different types of seasonal vegetables

Saaserwind...

CHF 28.—

...mit Saaserkräuter, Sauerrahm und Parmesan

...with Saaser herbs, sour cream and parmesan cheese

Little Italy...

CHF 28.—

...mit Olivenöl, Peperoncini, Knoblauch und Tomatenwürfel

...with olive oil, Peperoncini, garlic, and diced tomatoes





Fleischgerichte.../Meat dishes...

Schweinssteak... / Pork steak...
CHF 29.—

Rindssteak... / Beef steak...
CHF 38.—

Pferdefilet... / Fillet of horse...
CHF 36.—

Stroganoff...
CHF 38.—

Beilagensauswahl: Maccarone, Reis, Pommes-Frites, Gemüse
Saaser Kräuterbutter oder Pfeffersauce aus rotem Pfeffer

Choice of side dishes: Maccarone, Rice, French fries, vegetables,
Saaser herb butter or pepper sauce from red pepper



Desserts...

Crêpes... ...mit Bananenscheiben und Schokoladensauce
CHF 14.— überbacken mit Vanille-Eiweiss-Schnee
... with sliced banana and chocolate sauce baked with vanilla-egg-white foam

Crêpes... ...mit Aprikosencoulis und Aprikosensorbet
CHF 12.— ...with apricot coulis and apricot sorbet

Schokoladenfondue... ...mit Toblerone, Sahne und Cognac,
CHF 18.— dazu servieren wir Ihnen frische Früchte
...with Toblerone chocolate, cream and Cognac, we serve it with fresh fruits

Tagessdessert... ...unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über das
CHF 7.— tägliche Angebot
...ask our waiter about our daily offer

