

# BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

*Del Ponte*

LA CUCINA ITALIANA



# ANTIPASTI

---

-  **Bruschetta | Pane | Pomodorini | Basilico** **16**  
Brot | Tomate | Basilikum  
Pain | Tomate | Basilic  
Bread | Tomato | Basil
-  **Mozzarella di bufala | Pomodoro | Basilico | Aceto balsamico** **18**  
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum | Balsamico  
Mozzarella de bufflonne | Tomate | Basilic | Vinaigre balsamique  
Buffalo mozzarella | Tomato | Basil | Balsamic vinegar
-  **Pizza Pane | Olio d'oliva | Origano | Aglio** **12**  
Pizzabrot | Olivenöl | Oregano | Knoblauch  
Pain à Pizza | Huile d'olive | Origan | Ail  
Pizza Bread | Olive oil | Oregano | Garlic
-  **Carpaccio di manzo | Grana Padano | Rucola | Olio tartufato | Limone** **27**  
Rindscarpaccio | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Fleur de Sel | Zitrone  
Carpaccio de bœuf | Grana Padano | Roquette | Huile de truffe | Citron  
Beef carpaccio | Grana Padano | Rocket | Truffle oil | Fleur de sel | Lemon
-  **Insalata Mista** **14**  
Insalata mista | Mozzarella | Cibi Crudi  
Salat Variation | Mozzarella | Rohkost  
Salade mixte | Mozzarella | Légumes crus  
Salad variation | Mozzarella | Raw Vegetables

## Dressing



Pesca e Dijon | Pfirsich-Dijon | Pêche et Dijon | Peach Dijon  
César Dressing | Sauce César | Caesar dressing  
Italienisches Dressing | Vinaigrette à l'italienne | Italian dressing

# ZUPPE

---



## Crema di Pomodori | Crostini all'Aglio

12

Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons

Velouté aux tomates | Croûtons à l'ail

Tomato cream soup | Garlic croûtons

# PASTA FATTA IN CASA

---

*Nach italienischer Tradition verarbeiten wir ausschliesslich Hartweizengriess. Weltweit sind etwa 600 Pastaausformungen bekannt. Wir haben acht Pastaformen für Sie ausgewählt. Jede entfaltet einen ganz individuellen Geschmack, je nachdem mit welcher Sauce sie kombiniert wird.*

*Selon la tradition italienne, nous utilisons que de la semoule de blé dur. Environ 600 lournes du pâtes sont connus dans le monde entier. Nous avons sélectionné huit formes de pâtes pour vous. Chacune dévoile un goût particulier, dépendant de la sauce avec laquelle elle est combinée.*

*According to the Italian tradition, we only process durum wheat semolina. About 600 pasta molds are known worldwide. We have selected eight pasta forms for you. Each unfolds a very individual taste, depending on the sauce with which it is combined.*

## Pasta! Come la desideri. - Ne vale la pena!

Kombinieren Sie unsere Hausgemachte Pasta individuell mit den Saucen.


### Pasta

Casarecce

Fusilli

Campanelle

Spaghetti

 Gelbe Linsen Pasta

### Salsa

  Pomodoro 21

 Bolognese 25

  Trüffelrahm 29

 Carbonara 26

  Verdure 24

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

Die Servicegebühr für den Roomservice beträgt 9 CHF.

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

<p>🇨🇭 <b>✓ Casarecce al Pomodoro</b></p> <p>Casarecce   Tomatensauce          Casarecce   Sauce tomate          Casarecce   Tomato sauce</p>	<b>21</b>
<p>🇨🇭 <b>✓ Campanelle alle verdure mediterranee   Olive</b></p> <p>Campanelle   Mediterranes Gemüse   Oliven          Campanelle   Légumes méditerranéens   Olives          Campanelle   Mediterranean vegetables   Olives</p>	<b>24</b>
<p>🇨🇭 <b>✓ Fusilli alla Bolognese   Salsa con carne macinata   Pomodoro</b></p> <p>Fusilli   Hackfleischsauce   Tomate          Fusilli   Sauce à la viande hachée   Tomate          Fusilli   Minced meat sauce   Tomato</p>	<b>25</b>
<p><b>Spaghetti alla Carbonara   Speck   Uova   Panna</b></p> <p>Spaghetti   Carbonarasauce   Speck   Ei   Rahm          Spaghetti   Sauce Carbonara   Lard   Oeuf   Crème          Spaghetti   Carbonara sauce   Bacon   Egg   Cream</p>	<b>26</b>
<p><b>✓ Spaghetti con crema al tartufo</b></p> <p>Spaghetti   Trüffelrahmsauce          Spaghetti   Sauce crémeuse à la truffe          Spaghetti   Truffle cream sauce</p>	<b>29</b>
<p>🇨🇭 <b>✓ Risotto ai Funghi</b></p> <p>Pilz   Risotto          Bolets   Risotto          Mushroom   Risotto</p>	<b>23</b>














# CARNE E PESCE

---

 <b>Filetto di Manzo con verdure mediterranee   Café de Paris</b>	<b>56</b>
Rinderfilet (200g)   Mediterranes Gemüse   Café de Paris Filet de Bœuf (200g)   Légumes méditerranéens   Café de Paris Beef filet (200g)   Mediterranean vegetables   Café de Paris	
<b>Saltimbocca alla romana   Peperonata</b>	<b>46</b>
Kalbsschnitzel   Salbei   Rohschinken Escalope de veau   Sauge   Jambon cru Veal escalope   Sage   Raw ham	
<b>Trancio di salmone alla griglia   Limone e salvia   Gnocchi   Zucchine</b>	<b>39</b>
Lachssteak vom Grill   Zitrone-Salbei   Gnocchi   Zucchini Pavé de saumon grillé   Sauge au citron   Gnocchi   Courgettes Grilled salmon steak   Lemon and sage   Gnocchi   Zucchini	
<b>Luma Swiss Black Angus Burger (160g)</b>	<b>36</b>
Rindfleisch-Hamburger   Speck   Raclette Käse   Zwiebeln   Tomaten   Brioche Burger de bœuf   Lard   Fromage à raclette   Oignons   Tomate   Brioche Beef Burger   Bacon   Raclette Cheese   Onions   Tomato   Brioche	
<b>Calamari   Chorizo   Paprika   Spinaci   Pomodoro</b>	<b>33</b>
Calamari   Chorizo   Paprika   Spinat   Tomate Calamar   Chorizo   Paprika   Épinards   Tomate Calamari   Chorizo   Paprika   Spinach   Tomato	

# CONTORNI

---

<b>Patate fritte al Tartufo</b>   	<b>9</b>
Trüffel Pommes Frites Pommes frites à la truffe French fries with truffle	
<b>Patatine fritte</b>   	<b>7</b>
Pommes frites Frites de pomme du terre French fries	
<b>Patate al Rosmarino</b>   	<b>6</b>
Rosmarinkartoffeln Pommes de terre au romarin Rosemary potatoes	
<b>Risotto ai funghi</b> 	<b>7</b>
Pilz   Risotto Bolets   Risotto Mushroom   Risotto	
<b>Verdure mediterranee</b>   	<b>6</b>
Mediterranes Gemüse Légumes méditerranéens Mediterranean vegetables	

# PIZZA

---


<b>✓ Margherita</b>	<b>19</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella Tomatensauce   Mozzarella Sauce tomate   Mozzarella Tomato sauce   Mozzarella	
<b>✓ Bufalina</b>	<b>23</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella di bufala   Pomodorini   Basilico Tomatensauce   Büffelmozzarella   Kirschtomaten   Basilikum Sauce tomate   Mozzarella de buffle   Tomates cerises   Basilic Tomato sauce   Buffalo mozzarella   Cherry tomatoes   Basil	
<b>✓ Quattro Formaggi</b>	<b>25</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Formaggio locale   Grana Padano   Gorgonzola Tomatensauce   Mozzarella   Lokaler Käse   Grana Padano   Gorgonzola Sauce Tomate   Mozzarella   Fromage local   Grana Padano   Gorgonzola Tomato sauce   Mozzarella   Local cheese   Grana Padano   Gorgonzola	
<b>Chef</b>	<b>29</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Prosciutto di Parma   Rucola   Grana Padano   Olio al tartufo Tomatensauce   Mozzarella   Parmaschinken   Rucola   Grana Padano   Trüffelöl Sauce tomate   Mozzarella   Jambon de Parme   Roquette   Grana Padano   Huile de truffe Tomato sauce   Mozzarella   Parma ham   Rocket   Grana Padano   Truffle oil	
<b>Federer</b>	<b>28</b>
Mozzarella   Prosciutto di Parma   Fichi   Rucola   Mascarpone Mozzarella   Parmaschinken   Feigen   Rucola   Mascarpone Mozzarella   Jambon de Parme   Figs   Roquette   Mascarpone Mozzarella   Parma ham   Figs   Rocket   Mascarpone	
<b>Diavola</b>	<b>26</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Salame piccante   Peperoncino   Cipolle   Peperoni Tomatensauce   Mozzarella   Würzige Salami   Chili   Zwiebel   Paprika Sauce tomate   Mozzarella   Salami épicé   Chili   Oignon   Poivrons Tomato sauce   Mozzarella   Spicy salami   Chili   Onions   Peppers	
<b>Salame</b>	<b>23</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Salame Tomatensauce   Mozzarella   Salami Sauce Tomate   Mozzarella   Salami Tomato sauce   Mozzarella   Salami	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>24</b>
Salsa di pomodoro   Mozzarella   Prosciutto   Funghi Tomatensauce   Mozzarella   Schinken   Pilze Sauce tomate   Mozzarella   Jambon   Champignons Tomato sauce   Mozzarella   Ham   Mushrooms	

**Calzone** **25**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi | Uova  
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Ei  
Sauce tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | œufs  
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Eggs

**Quattro Stagioni** **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Funghi | Salame | Olive  
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Pilze | Salami | Oliven  
Sauce Tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Salami | Olives  
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms | Salami | Olives

 **Vegetariana** **25**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive  
Tomatensauce | Mozzarella | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven  
Sauce tomate | Mozzarella | Bolets | Oignons | Maïs | Poivrons | Epinards | Olives  
Tomato sauce | Mozzarella | Mushroom | Onions | Corn | Peppers | Spinach | Olives

 **Vegana** **25**

Salsa di pomodoro | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive  
Tomatensauce | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven  
Sauce tomate | Bolets | Oignons | Maïs | Poivrons | Epinards | Olives  
Tomato sauce | Mushroom | Onions | Corn | Peppers | Spinach | Olives

**Rustica** **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Speck | Raclette | Salame | Cipolla | Peperoni  
Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Raclette Käse | Salami | Zwiebel | Paprika  
Sauce tomate | Mozzarella | Lard | Fromage à raclette | Salami | Oignon | Poivron  
Tomato sauce | Mozzarella | Bacon | Raclette cheese | Salami | Onion | Peppers

Pizza piccola | - 4 CHF

Kleine Pizza | - 4 CHF

Petite Pizza | - 4 CHF

Small Pizza | - 4 CHF



# DOLCI

---

<b>✓ Tiramisù</b>	<b>14</b>
Tiramisù   Klassisch	
Tiramisù   Classique	
Tiramisù   Classic	

<b>Torta al cioccolato   Fragole marinate   Gelato al pistacchio</b>	<b>14</b>
Schokoladenkuchen   Marinierte Erdbeeren   Pistazieneis	
Gâteau au chocolat   Fraises marinées   Glace à la pistache	
Chocolate cake   Marinated strawberries   Pistachio ice cream	

## **Gusti di Gelato disponibili**

Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Stracciatella | Caffè | Caramello | Nocciola | Pistacchio  
(Vegan): Limone | Albicocca | Pera

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Stracciatella | Cafe | Karamell | Haselnuss | Pistazie  
(Vegan): Zitrone | Aprikose | Birne

Vanille | Chocolat | Fraise | Stracciatella | Café | Caramel | Noisette | Pistache  
(Vegan): Citron | Abricot | Poire

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Stracciatella | Cafe | Caramel | Hazelnut | Pistachio  
(Vegan): Lemon | Apricot | Pear

<b>Pallina</b>	<b>4</b>
Kugel	
Boule de glace	
Scoop	

<b>Panna</b>	<b>1</b>
Rahm	
Crème	
Cream	

# DENOMINAZIONE DI ORIGINE

---

Kalb | Schweiz | Landwirtschaft  
Veau | Suisse | Agriculture  
Veal | Switzerland | Farming

Rinderfilet | Schweiz | Landwirtschaft  
Filet de boeuf | Suisse | Agriculture  
Beef fillet | Switzerland | Farming

Rindshackfleisch | Schweiz | Landwirtschaft  
Viande de bœuf hachée | Swiss | Agriculture  
Minced beef | Swiss | Farming

Calamari | Mittelatlantik | Wildfang  
Calamari | Milieu de l'Atlantique | pêché à l'état sauvage  
Calamari | Middle Atlantic | Captured wild




Kochschinken | Schweiz | Landwirtschaft  
Jambon de Porc | Suisse | Agriculture  
Pork ham | Switzerland | Farming

Chorizo | Schweiz | Landwirtschaft  
Chorizo | Suisse | Agriculture  
Chorizi | Switzerland | Farming

Parmaschinken | Italien | Landwirtschaft  
Jambon de Parme | Italie | Agriculture  
Parma ham | Italy | Agriculture

Lachs | Norwegen | Aquakultur  
Saumon | Norvège | Aquaculture  
Salmon | Norway | Aquaculture

Rohschinken | Schweiz | Landwirtschaft  
Jambon Cru | Suisse | Agriculture  
Raw Ham | Switzerland | Farming

 Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian  
 Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free  
 Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free

«Damit die imposante Gletscherwelt von Saas-Fee auch für die nächsten Generationen erhalten bleibt.»

#### Unsere Zertifizierungen und Partner:



#### Warum wir das tun:

Weil wir davon überzeugt sind, dass jede und jeder einen Beitrag zu einer gesunden Umwelt leisten kann und soll. Zusätzlich sehen wir uns als einer der grössten Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe in Saas-Fee in einer Vorbildrolle und sind überzeugt, dass wir so auch andere Betriebe dazu motivieren können mehr für die Zukunft unserer Erde zu tun. Im Moment beschäftigen wir ca. 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wenn wir es schaffen jedem und jeder Einzelnen ein nachhaltiges Mind-Set mitzugeben, werden viele kleine Taten zu einem messbaren Erfolg führen.

#### Was wir tun:

Wir haben uns im März 2022 für die beiden Schweizer Nachhaltigkeitslabels IBEX Fairstay und Swisstainable zertifizieren lassen. Diese Zertifizierungen sind der Startpunkt unserer Nachhaltigkeitsreise, denn Nachhaltigkeit ist kein One-Time-Job. So optimieren wir unsere Prozesse und Abläufe im Sinne des ökologischen Fussabdrucks. Wir versuchen, so fern hier möglich, Produkte von lokalen Herstellern zu kaufen und selbst anzubauen. Plastik und Pet ist, wo immer möglich, bereits aus unserem Haus verschwunden und wird in Zukunft ganz verschwinden.

#### Unser nächster grosser Schritt:

Das Walliserhof Grand-Hotel & Spa hat über 6800 Bäume für unsere Geburtstagskinder gekauft und lässt diese nun in deren Namen pflanzen. So erhalten unsere Kundinnen und Kunden ein Geschenk für die Ewigkeit und wir tun gemeinsam etwas für die CO2 Bilanz unserer Erde.

Geniessen Sie nun mit ruhigem Gewissen ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant. Wir freuen uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen. Das

Walliserhof Grand Hotel & Spa Team

«So that the impressive glacier world of Saas-Fee is also preserved for future generations.»

**Our certifications and partners:**



**Why we do it:**

Because we are convinced that everyone can and should make a contribution to a healthy environment. In addition, as one of the largest accommodation and restaurant businesses in Saas-Fee, we see ourselves in an exemplary role and are convinced that we can motivate other businesses to do more for the future of our planet. At the moment we employ about 90 people. If we manage to give each and every one of them a sustainable mind-set, many small deeds will lead to measurable success.

**What we do:**

We got certified for the two Swiss sustainability labels IBEX Fairstay and Swisstainable in March 2022. These certifications are the starting point of our sustainability journey, because sustainability is not a one-time job. So we optimise our processes and procedures in terms of our ecological footprint. We try to buy products from local producers and grow them ourselves wherever possible. Wherever possible, plastic has already disappeared from our house and will disappear completely in the future.

**Our next big step:**

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa has bought over 6800 trees for our birthday children and is now having them planted in their name. In this way, our customers receive a gift for eternity and together we do something for the CO2 balance of our earth.

Enjoy a few pleasant hours in our restaurant with a clear conscience. We look forward to welcoming you and pampering you.

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa Team

«Pour que l'imposant monde des glaciers de Saas-Fee soit  
préservé pour les générations à venir.»

#### Nos certifications et partenaires:



#### Pourquoi nous faisons cela:

Parce que nous sommes convaincus que chacun peut et doit apporter sa contribution à un environnement sain. De plus, en tant que l'un des plus grands établissements d'hébergement et de restauration de Saas-Fee, nous nous considérons comme un modèle et sommes convaincus que nous pouvons ainsi motiver d'autres entreprises à faire davantage pour l'avenir de notre planète. Actuellement, nous employons environ 90 collaborateurs et collaboratrices. Si nous parvenons à donner à chacun et chacune un état d'esprit durable, de nombreuses petites actions conduiront à un succès mesurable.

#### Ce que nous faisons:

En mars 2022, nous avons obtenu la certification pour les deux labels suisses de durabilité IBEX Fairstay et Swisstainable. Ces certifications sont le point de départ de notre voyage vers la durabilité, car la durabilité n'est pas un Travail d'un jour. Nous optimisons ainsi nos processus et nos procédures dans le sens de l'empreinte écologique. Nous essayons, dans la mesure du possible, d'acheter des produits de producteurs locaux et de les cultiver nous-mêmes. Le plastique et les bouteilles au plastique ont déjà disparu de notre maison et disparaîtront complètement à l'avenir.

#### Notre prochaine grande étape :

Le Walliserhof Grand-Hotel & Spa a acheté plus de 6800 arbres pour nos enfants qui fêtent leur anniversaire et les fait maintenant planter en leur nom. Nos clients reçoivent ainsi un cadeau pour l'éternité et nous faisons ensemble quelque chose pour le bilan CO2 de notre planète.

Profitez maintenant, la conscience tranquille, de quelques heures agréables dans notre restaurant. Nous nous réjouissons de pouvoir vous accueillir et vous gâter chez nous.

L'équipe du Walliserhof Grand-Hotel & Spa