

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE


WELCOME


Del Ponte


LA CUCINA ITALIANA





ANTIPASTI

 **Bruschetta | Pane | Pomodorini | Basilico con/senza Prosciutto di Parma 16| 26**
Brot | Tomate | Basilikum mit / ohne Parmaschinken
Pain | Tomate | Basilic avec / sans Prosciutto di Parma
Bread | Tomato | Basil with /without parma ham

 **Vitello tonnato | Capperi | Olio di prezzemolo 29**
Vitello Tonnato | Kapern | Petersilienöl
Vitello Tonnato | Câpres | Huile de persil
Vitello tonnato | Capers | Parsley oil

 **Carpaccio di manzo | Grana Padano | Rucola | Olio tartufato | Limone 29**
Rindscarpaccio | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Fleur de Sel | Zitronen
Carpaccio de bœuf | Grana Padano | Roquette | Huile de truffe | Citron
Beef carpaccio | Grana Padano | Rocket | Truffle oil | Fleur de sel | Lemon

 **Mozzarella di bufala | Basilico | Pomodoro con/senza Prosciutto di Parma 19|29**
Büffelmozzarella | Basilikum | Tomate mit/ohne Parmaschinken
Mozzarella di bufala | Basilic | Tomate avec/sans Prosciutto di Parma
Buffalo mozzarella | Basil | Tomato with/without Parma ham


 **Insalata Mista 15**
Insalata mista | Mozzarella | Cibi Crudi
Salat Variation | Mozzarella | Rohkost
Salade mixte | Mozzarella | Légumes crus
Salad variation | Mozzarella | Raw Vegetables

Dressing



Pera e Timo | Birne Thymian | Poire et Thym | Pear and thyme
Cäsar Dressing | Sauce César | Caesar dressing
Italienisches Dressing | Vinaigrette à l'italienne | Italian dressing

ZUPPE

 **Crema di zuppa d'aglio | Crostini alle erbe 14**
Knoblauchcremesuppe | Kräuter-Croûtons
Soupe à la crème à l'ail | Croûtons aux herbes
Cream of garlic soup | Herb crouton














PASTA

⑧ ✓	Casarecce al Pomodoro Casarecce Tomatensauce Casarecce Sauce tomate Casarecce Tomato sauce	22
⑧ ✓	Campanelle alle verdure mediterranee Campanelle Mediterranes Gemüse Oliven Campanelle Légumes méditerranéens Olives Campanelle Mediterranean vegetables Olives	24
⑧	Fusilli alla Bolognese Salsa con carne macinata Pomodoro Fusilli Hackfleischsauce Tomate Fusilli Sauce à la viande hachée Tomate Fusilli Minced meat sauce Tomato	25
	Spaghetti alla Carbonara Guanciale Uova Pecorino Spaghetti Carbonarasauce Guanciale Ei Pecorino Spaghetti Sauce Carbonara Guanciale Oeuf Pecorino Spaghetti Carbonara sauce Guanciale Egg Pecorino	29
✓	Spaghetti con crema al tartufo Spaghetti Trüffelrahmsauce Spaghetti Sauce crémeuse à la truffe Spaghetti Truffle cream sauce	31
	Pasta Nera Frutti di Mare Schwarze Pasta Meeresfrüchte Pâtes noires Fruits de Mer Black Pasta Seafood	33
✓	Gnocchi di patate Gorgonzola Pera Spinaci Noci Kartoffelgnocchi Gorgonzola Birne Spinat Walnuss Gnocchi de pommes de terre Gorgonzola Poire Épinards Noix Potato gnocchi Gorgonzola Pear Spinach Walnut	26
⑧ ✓	Risotto ai Funghi Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto	23
⑧	Risotto ai Frutti Di Mare Zafferano Prosecco Meeresfrüchte Risotto Safran Prosecco Risotto aux fruits de mer Safran Prosecco Seafood risotto Saffron Prosecco	35

CARNE E PESCE

 Filetto di Manzo con verdure mediterranee Café de Paris	58
Rinderfilet (200g) Mediterranes Gemüse Café de Paris Filet de Bœuf (200g) Légumes méditerranéens Café de Paris Beef filet (200g) Mediterranean vegetables Café de Paris	
Petto d'anatra Purea di patate dolci Miele Agrumi	43
Entenbrust Süsskartoffelpüree Honig Zitrus Magret de canard Purée de patates douces Miel Agrumes Duck breast Sweet potato puree Honey Citrus	
Branzino Pomodorini Capperi Limoni	39
Wolfsbarsch Cherrytomaten Kapern Zitronen Bar Tomates cerises Câpres Citrons Seabass Cherry tomatoes Capers Lemons	
Luma Swiss Black Angus Burger (160g)	38
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	
Polpo Chorizo Paprika Pomodoro	35
Oktopus Chorizo Paprika Tomate Poulpe Chorizo Paprika Tomate Octopus Chorizo Paprika Tomato	

CONTORNI

Patate fritte al Tartufo Grana Padano	9
Trüffel Pommes Frites Grana Padano Pommes frites à la truffe Grana Padano French fries with truffle Grana Padano	
Patate fritte   	7
Pommes frites Frites de pomme de terre French fries	
Patate al Rosmarino   	6
Rosmarinkartoffeln Pommes de terre au romarin Rosemary potatoes	
Risotto ai funghi 	7
Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto	
Verdure mediterranee   	6
Mediterranes Gemüse Légumes méditerranéens Mediterranean vegetables	
Patate schiacciate alla griglia   	7
Gebackene Stampfkartoffeln Pommes de terre écrasées au four Grilled smashed potatoes	

PIZZA

✓ Margherita	19
Salsa di pomodoro Mozzarella Tomatensauce Mozzarella Sauce tomate Mozzarella Tomato sauce Mozzarella	
✓ Bufalina	23
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	
Chef	29
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	
Federer	28
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	
Diavola	26
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	
Salame	23
Salsa di pomodoro Mozzarella Salame Tomatensauce Mozzarella Salami Sauce Tomate Mozzarella Salami Tomato sauce Mozzarella Salami	
Prosciutto e funghi	24
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	

Tonno **27**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Tonno | Cipolle Rossi | Olive
Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Oliven
Sauce Tomate | Mozzarella | Thon | Oignons | Olives
Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Onions | Olives

✓ Vegetariana **25**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive
Tomatensauce | Mozzarella | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven
Sauce tomate | Mozzarella | Champignons | 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

Frutti di Mare all'aglio **31**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Frutti di Mare | Aglio
Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | Knoblauch
Sauce tomate | Mozzarella | Fruits de mer | Ail
Tomato sauce | Mozzarella | Seafood | Garlic

Colosseum **29**

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Ventricina | Spinaci | Taleggio | Melanzane
Tomatensauce | Mozzarella | Ventricina | Spinat | Taleggio | Aubergine
Sauce tomate | Mozzarella | Ventricina | Épinards | Taleggio | Aubergine
Tomato sauce | Mozzarella | Ventricina | Spinach | Taleggio | Aubergine

Parma **32**

Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olive | Pesto Pomodoro
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Prosciutto Di Parma | Oliven | Pesto Pomodoro
Sauce Tomate | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olives | Pesto Pomodoro
Tomato sauce | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Di Parma | Olives | Pesto Pomodoro

Pizza piccola | - 4 CHF
Kleine Pizza | - 4 CHF
Petite Pizza | - 4 CHF
Small Pizza | - 4 CHF

DOLCI

✓ Tiramisù	14
Tiramisù Klassisch	
Tiramisù Classique	
Tiramisù Classic	

✓ Cioccolato Gianduia Pistacchio Gelato al cioccolato	16
Gianduia Schokolade Pistazie Schokoladeneis	
Chocolat Gianduia Pistache Glace au chocolat	
Gianduia chocolate Pistachio Chocolate 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

Pallina	4
Kugel	
Boule de glace	
Scoop	

Panna	1
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