

SCHWEIZER  HOF  
*Saas Fee*

Güete Tag  
Bienvenue  
Welcome

# En Güete

Peter und sein Team freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen. Für Euch werden sie kreativ, spontan, saisonal und umrundet von 18 Viertausender kochen.

Wir freuen uns sehr sind Sie heute bei uns zu Gast und wünschen Ihnen «en Güete»

Peter et son équipe se réjouissent de pouvoir vous gâter. Pour vous ils vont cuisinée créatifs, spontanés, saisonniers et entourés des 18 sommets de plus de 4000 mètres.

Nous sommes très heureux que vous soyez parmi nous aujourd'hui et vous souhaitons «en Güete».

Peter and his team look forward to spoiling you. For you they will cook creative, spontaneous, seasonal, and surrounded by 18 peaks over 4000 meters.

We are very happy that you are dinning with us tonight and we wish you «en Güete».

Peter  
Priadka  
Chef Patron

## Über isches ässo À propos de notre cuisine About our food

Peter Priadka aus der Slowakei ist durch seine 5-jährige Erfahrung als Chef de Partie in Adelboden & Saas-Fee eine mittlerweile bekannte Persönlichkeit. Er durfte vor einigen Jahren sein eigenes Küchenteam in der Slowakei führen. Er möchte nun seine kulinarische Reise in Saas-Fee fortsetzen und an der Seite Jacquelines die Gäste in den 4000er-Himmel kochen.

Peter Priadka, originaire de Slovaquie, est une personnalité désormais bien connue grâce à ses cinq années d'expérience en tant que chef de partie à Adelboden & Saas-Fee. Il a eu l'occasion de diriger sa propre équipe de cuisine en Slovaquie il y a quelques années. Il souhaite maintenant poursuivre son voyage culinaire à Saas-Fee et cuisiner aux côtés de Jacqueline pour emmener les clients au paradis des 4000 mètres.

Peter Priadka from Slovakia is by now a well-known personality due to his 5 years of experience as Chef de Partie in Adelboden & Saas-Fee. He was allowed to lead his own kitchen team in Slovakia a few years ago. He would now like to continue his culinary journey in Saas-Fee and cook the guests to 4000er heaven at Jacqueline's side.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC  
All prices in CHF, VAT and service charge included

# Vorspiis Entrées Starters

## «Eringer Tatar »

Radieschen - Stundenei

Eringer tatar - radis du terre – œuf à l'heure

Eringer tatar - radish – hour egg

24.00

## «Broccolisalat»

Salade du broccoli - amande – melon – feta

Salad du brocoli – amande – melon - feta

16.00

## «Saisonsalat»

Gemischte Rohkost

Salad de saison

Seasonal salad

14.00

## «Luma - Schweinebauch»

Aprikose – Koriander - Karotte

Poitrine de porc Luma - apricot – coriandre - carotte

Luma pork belly – apricot – coriander- carrot

18.00

## Tagesvorspeise

Entrée du jour

Starter of the day

18.00

# Höiptgang Plats principaux Mains

## «Luma Short Ribs»

Mais - Kartoffel

Luma Short Ribs - Mais – Pomme de terre

Luma Short Ribs - Corn potato

44.00

## «Cordonbleu vom Kräuterschwein»

Kartoffelsalat - Sommergemüse

Cordon - bleu - salade de pomme de terre – légumes d'été

Cordon - bleu - potato salad – summer vegetables

38.00

## «Maispouletbrust»

Salzzitrone - Erbs- Karotte – Risotto

Poitrine de poulet au maïs -citron salé – petit pois – carotte – risotto

Corn chicken breast - salt lemon – pea – carotte - risotto

28.00

## «Schweizerhof Ciabatta»

Maiale – Gurke – Ei - Frites

Ciabatta du Schweizerhof - maiale – concombre – œuf - frites

Schweizerhof Ciabatta - maiale – cucumber – egg – french fries

24.00

## «Chakalaka»

Südafrikanischer Gemüsetopf

Potée de légumes sud-africaine

Sout african vegetable stew

28.00

## Tageshauptgang Fleisch oder Fisch

Plat du jour viande ou poisson

Meat or fish main course of the day

38.00

## Tageshauptgang Vegetarisch

Plat du jour végétarien

Vegetarian main course of the day

30.00

## Tagespasta

Pates du jour

Daily pasta

Tagespreis

Abendmenü  
Menu du soir  
Set evening  
menu

Dessert  
& Chees  
Dessert  
& Fromage  
Dessert &  
Cheese

**Möchten Sie gerne unser Abendmenü geniessen?**

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser heutiges 4-Gang Abendmenü.

72.00

**Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?**

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.

72.00

**Would you like to enjoy our set menu tonight?**

Our staff will inform you about our 4-course menu.

72.00

**Tagesdessert**

Dessert du jour

Dessert of the day

12.50

**Vanillesuppe**

Beeren – Früchte – Granola

Baies rouge – Fruit – Granola

Red Berries – Fruits - Granola

12.50

**Sorbet mit Prosecco**

Sorbet au prosecco

Sorbet with prosecco

12.50

**Schweizerhof - Eiskaffee**

Kahlua - Rahm

Café glace - kahlua – crème

Iced coffee - kahlua - cream

14.00

**Käseteller «Selection»**

Assortiment de fromages

Selection of cheese

24.00

**«Gelato»**

Caffé, Vaniglia, Cioccolato, Pistaccio, Fragola

4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

**«Sorbetto»**

Limone, Melon, Passionfrucht

4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

Härkunft  
Origine  
Origin

**Rindfleisch** | Boeuf | Beef Hormonfrei

**Sashi Filet**

**Geflügel** | Poulet | Chicken

**Kalbfleisch** | Veau | Veal

**Schwein** | Porc | Pork

**White Shrimps**

**Fisch – Pêche – Fish**

Switzerland

Finnland

Switzerland

Switzerland

Switzerland

Wildfang, FAO 34

Fragen Sie nach