

# Dine Around 2024

**Wichtig:** Die Menus können jederzeit vom Betrieb angepasst werden.

**Important:** The menus can be customised by the company at any time.

**Important :** les menus peuvent être modifiés à tout moment par l'établissement.

## Esstube Saas Fee

Tatar vom Lachs, Dill, Dijonsenf-Honigsauce, Wasabi-Eiscreme

*Salmon tartar, dill, dijon mustard and honey sauce, wasabi icecream*

*Tartare de saumon, aneth à la moutarde de dijon et sauce au miel, glace au wasabi*

Vegane Option:

Tatar vom geräucherten Couscous, Wassermelone in Sesam gebraten

*Tartare of smoked couscous, Watermelon fried in sesame*

*Tartare de couscous fumé pastèque rôtie au sésame*

\*\*\*

Curry- Kokossuppe mit caramelisiertem Chili

*Curry- coconutsoup with caramelized chilli*

*Soupe au curry avec du chili caramélisé*

\*\*\*

Rindsfilet, Zwiebel- Senfkruste, Trüffel-Cognac Sauce, saisonales Gemüse

*Beef fillet medallions, onion-mustard crust, truffle-cognac sauce, seasonal vegetables*

*Filet de boeuf, croûte d'oignons et de moutarde, sauce à la truffe et au cognac, légumes de saison*

Vegane Option:

Green Mountain Steak, Zwiebel- Senfkruste, Trüffel-Cognac Sauce auf Gemüsebasis, saisonales Gemüse

*Green Mountain Steak, onion-mustard crust, truffle-cognac sauce vegetable-based, seasonal vegetables*

*Green Mountain Steak, croûte d'oignons et de moutarde, sauce à la truffe et au cognac à base de légumes, légumes de saison*

\*\*\*

Sorbet vom schwarzem Pfeffer auf Himbeercoulis

*Sorbet of black pepper on raspberry coulis*

*Sorbet de poivre noir et coulis de framboises*

## Walliserhof Grand Hotel & SPA

Kandierter Lachs | Apfel | Meerrettich | Spargel | Buttermilch

*Candied salmon | apple | horseradish | asparagus | buttermilk*  
*Saumon confit | Pomme | Raifort | Asperges | Babeurre*

Vegan

Spargel / Kohlrabi / Radieschen / Frisee / Kirsche

*Asparagus / turnip cabbage/ radish / frisee / cherry*  
*Asperge / Chou-rave / Radis / Frisee / Cerise*

\*\*\*

Klare Zwiebelbouillon / Brioche / Schnittlauch

*Clear onion broth / brioche / chives*  
*Bouillon clair aux oignons / Brioche / Ciboulette*

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken / Estragon-Senfkorngjus / Wilder Brokkoli / Dauphine Kartoffeln

*Roasted saddle of veal / tarragon-mustard jus / wild broccoli / dauphine potatoes*  
*Carré de veau rôti / jus à l'estragon et à la moutarde / brocoli sauvage / pommes dauphines*

Vegan

Sellerie / Zucchini / Aubergine / Tomate / Fregola Sarda

*Celery / courgette / aubergine / tomato / fregola sarda*  
*Céleri / Courgette / Aubergine / Tomate / Fregola Sarda*

\*\*\*

Kirsche / Mandel / Vanille

*Cherry / Almond / Vanilla*  
*Cerise / amande / vanille*

Vegan

Erdbeer / Estragon / Buchweizen

*Strawberry / tarragon / buckwheat*  
*Fraise / estragon / sarrasin*

## The Capra

Gebratene Jakobsmuscheln | Sauce Hollandaise | Frühlingskarotten

*Pan-fried scallops | Hollandaise sauce | Spring carrots*  
*Coquilles Saint-Jacques rôties | Sauce hollandaise | Carottes de printemps*

Vegetarisch

Frischer Spargelsalat | Pocherites Ei | Rucola | Honig | Petersilie

*Fresh asparagus salad | pocherite egg | rocket salad | honey | parsley*  
*Salade d'asperges fraîches | Œuf poché | Roquette | Miel | Persil*

\*\*\*

Gemüsesuppe | frischen Kräutern

*Vegetable soup with fresh herbs*  
*Soupe de légumes | herbes fraîches*

Vegetarisch

Grünes Risotto | Burrata, Spargel, Zitrone

Green risotto | burrata, asparagus, lemon  
Risotto vert | Burrata, asperges, citron

\*\*\*

Tournedos | Trüffel | Foie gras

*Tournedos | Truffle | Foie gras*  
*Tournedos | Truffes | Foie gras*

Vegetarisch

Blumenkohlsteak | Mangold | Pinienkernen | Kokosnuss | Gremolata

Cauliflower steak | Swiss chard | pine nuts | coconut | gremolata  
Steak de chou-fleur | Blettes | Pignons de pin | Noix de coco | gremolata

\*\*\*

Lava Kuchen | Vanille Eis

*Lava cake | Vanilla ice cream*  
*Gâteau de lave | Glace à la vanille*

## Hotel Pirmin Zurbriggen

Jakobsmuscheln | Limonenbutter | Kohlrabi

*Scallops | lime butter | turnip cabbage*

*Coquilles Saint-Jacques | Beurre de citron vert | Chou-rave*

Vegetarisch :

Vegetarische Gemüserolle | Erdnussdip

*Vegetarian vegetable roll | Peanut dip*

*Rouleau de légumes végétarien | Dip aux cacahuètes*

\*\*\*

Nüsslisalat mit Balsamico Dressing

*Lamb's lettuce with balsamic dressing*

*Salade de mâche à la vinaigrette balsamique*

\*\*\*

Duo vom Entrecote und Eringer Ragout mit cremiger Polenta und Gemüse

*Duo of entrecote and Hérens ragout with creamy polenta and vegetables*

*Duo d'entrecôte et ragoût d'Hérens avec polenta crémeuse et légumes*

Vegi

Saaser Polenta mit Gemüse

*Polenta Saas Valley style with vegetables*

*Polenta à la mode de la vallée de Saas avec légumes*

\*\*\*

Pistazienschnitte mit Mandarinen

*Pistachio slice with mandarins*

*Tranches à la pistache et aux mandarines*