

Tageskarte

lunch menu

menu du jour



DIENSTAG – SONNTAG 9 – 22  
MONTAG 9 – 17

GLETSCHERSTRASSE 8, 3906 SAAS-FEE  
TELEFON: +41 27 530 12 28  
MAIL: APART@BELMONT-SAAS-FEE.CH



## Vorspeisen & aus dem Spycher

<b>Blattsalat</b> salade verte – <i>green salad</i> 9.00	<b>Gemüsecrèmesuppe</b> soupe crémeuse aux légumes 10.80 <i>vegetable cream soup</i>
<b>Gemischter Salat</b> 10.50 / 17.50 salade mêlée – <i>mixed salad</i>	
<b>Salat Belmont</b> 14.50 mit Speck und Kartoffelwürfel avec du lard et des pommes de terre <i>with bacon and potatoes</i>	<b>Walliserteller</b> 27.50 Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Saaser Wurst, Speck – <i>viande séchée,</i> jambon cru, fromage râpé, saucisse de Saas, lard – <i>air-dried beef, cured ham,</i> <i>shaved cheese, sausage from the Saas, bacon</i>
<b>Poulet-Curry-Salat</b> 12.50 / 18.50 mit Früchten garniert salade de poulet au curry accompagnée de fruits <i>chicken curry salad with a fruit garnish</i>	<b>Trockenfleischteller</b> 29.00 Viande séchée – <i>air-dried beef</i>
<b>Tomatensuppe</b> 10.80 mit Rahmhaube – avec crème chantilly <i>with whipped cream</i>	<b>Hobelkäse</b> 27.00 Fromage râpé – <i>shaved cheese</i>

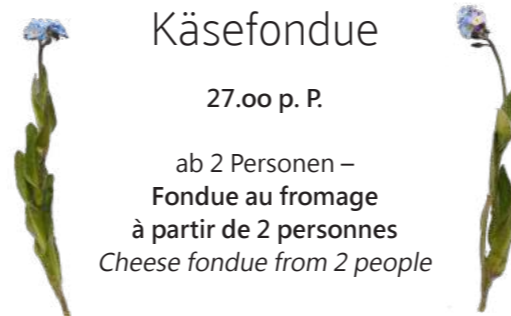


## Teigwaren

<b>Penne Rinaldini</b> 23.50 mit Gemüse an einer leichten Currysauce avec des légumes et une sauce au curry <i>with vegetables in a currysauce</i>	<b>Spätzlipfanne</b> 24.00 Hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken, mit Käse überbacken spätzli faits maison servis avec une sauce aux champignons, jambon et du fromage râpé <i>housemade spätzli with a mushroom sauce,</i> <i>ham and grated cheese</i>
<b>Penne Belmont</b> 23.50 Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Zwiebeln sauce tomate, jambon, champignons et oignons – <i>tomato sauce, ham</i> <i>mushrooms and onions</i>	<b>Gemüse-Spätzli</b> 24.00 spätzli aux légumes, gratiné au fromage <i>spätzli with vegetables and grated cheese</i>

## Käsefondue

27.00 p. P.  
ab 2 Personen –  
Fondue au fromage  
à partir de 2 personnes  
*Cheese fondue from 2 people*



## Fleisch & Fitnesssteller

<b>Cordon-Bleu</b> 36.00 mit Pommes-Frites, Gemüse avec des frites et des légumes <i>with french fries and vegetables</i> <b>als Fitnesssteller</b> 34.00 assiette fitness – <i>with salad</i>	<b>Paniertes Schnitzel</b> 26.00 mit Pommes-Frites, Gemüse escalope panée avec des frites, des légumes <i>with french fries and vegetables</i> <b>als Fitnesssteller</b> 24.00 assiette fitness – <i>with salad</i>
<b>Poulet-Flügeli</b> 21.50 mit Pommes-Frites und Tartarsauce ailes de poulet, frites et sauce tartare <i>chicken wings with french fries</i> and tartare sauce <b>als Fitnesssteller</b> 20.00 assiette fitness – <i>with salad</i>	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> 37.00 mit Lauchreis und Gemüse émincé de veau avec riz aux poireaux et légumes – <i>sliced veal with leek rice</i> and vegetables
<b>Rinds-Stroganow</b> 39.00 mit Spätzli und Gemüse Boeuf 'Stroganow' avec des spätzli et des légumes <i>Beef 'Stroganow' with spätzli and vegetables</i>	



## Kinder-Menüs

bis 12 J. - up to age 12

<b>Ich weiss nicht</b> 15.50 Schweinschnitzel paniert mit Pommes-Frites und Gemüse Escalope de porc panée avec des frites et des légumes <i>Breaded Pork schnitzel with french fries</i> and vegetables	<b>Ich will das nicht</b> 11.50 Pouletflügeli mit Pommes-Frites Ailes de poulet avec des frites <i>Chicken wings with french fries</i>
<b>Ist mir egal</b> 11.80 Spätzli mit Käse überbacken Spätzli gratiné au fromage <i>Spätzli topped with grated cheese</i>	<b>Ich will jetzt spielen</b> 11.50 Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites Nuggets de poulet avec des frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>
<b>Ich will Kätschap</b> 8.50 Portion Pommes-Frites – <i>french fries</i>	<b>Hab keinen Hunger</b> 11.00 Penne mit Tomatensauce Penne à la sauce tomate <i>Penne with tomato sauce</i>

APART LODGE

APARTEMENTS FÜR  
4-6 PERSONEN  
SKI-IN SKI-OUT

WWW.BELMONT-SAAS-FEE.CH



Preise in CHF inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Fleischherkunft

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz / Südamerika | Schwein: Schweiz / Deutschland | Geflügel: Schweiz / Ungarn

Abendkarte

dinner menu

menu du soir

# Vorspeisen

---

Hausgemachtes Tomatenmousse mit Gemüse-Carpaccio & Rohschinken Mousse aux tomates fait maison avec carpaccio de légumes & jambon cru fresh tomato mousse with vegetable-carpaccio & cured ham	14.80
Lachs-Tartar an einer Honig-Senf-Sauce Tartare au saumon avec sauce au miel et moutard salmon tartare with honey mustard sauce	17.50
Poulet Curry Salat mit Früchten garniert * salade de poulet tiède au curry accompagnée de fruits chicken curry salad with fruit garnish	12.50 / 18.50
Blattsalat salade verte * green salad	9.00
Salat Belmont mit Speck und Kartoffelwürfel * avec lard et pommes de terre * with bacon and potatoes	14.50
Gemischter Salat salade mêlée * mixed salad	10.50 / 17.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube * avec de la crème * with wipped creme	10.80
Gemüsecrèmesuppe soupe crémeuse aux légumes * vegetable creme soupe	10.80



# Fleischgerichte

---

Entrecôte Café de Paris	42.00
Lady`s Cut an Kräuterbutterschaum, Pommes Frites und Gemüse avec mousse de beurre aux herbes, frites et légumes with herb butter mousse, french fries and vegetables	
Rinds-Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	39.00
boeuf-stroganoff avec spaetzli et légumes beef-stroganoff with spaetzli and vegetables	
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	26.00
escalope panée avec frites et légumes schnitzel with french fries and vegetables	
Poulet-Flügeli mit Pommes Frites und Tartarsauce	21.50
ailles de poulet avec frites et sauce tartare chicken wings with french fries and tartare sauce	
Kalbsgeschnetzeltes mit Lauchreis und Gemüse	37.00
émincé de veau avec riz aux poireaux et légumes sliced veal with leek rice and vegetables	

# Cordon Bleu Variationen

---



Cordon Bleu	Schinken, Käse jambon, fromage ham, cheese	36.00
Cordon Blanc	Speck, Zwiebeln, Käse lard, oignons, fromage bacon, onion, cheese	36.00
Cordon Vert	Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Käse poireau, pommes de terre, pommes, fromage leek, potatoes, apples, cheese	36.00
Cordon Jaune	Ananas, Schinken, Käse ananas, fromage pineapple, cheese	36.00
Cordon Rouge	Tockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Käse viande séchée, abricots secs, fromage dried meat, dried apricot, cheese	36.00

## Fleischherkunft

Rind: Südamerika / Schweiz      Schwein: Schweiz / Deutschland  
Geflügel: Schweiz / Ungarn      Lachs: Schweiz      Kalb: Schweiz

Cordon 13 Sterne	Rohschinken, getrocknete Tomaten, Käse jambon cru, tomate sechée, fromage with cured ham, tomato, cheese	36.00
Cordon Feu	(scharf) Chorizo, Chili, Käse (fort) chorizo, piment rouge, fromage (spicy) chorizo, chili, cheese	36.00
Cordon Prune	Zwetschgen, Speck, Käse prunes, lard, fromage plum, cheese, bacon	36.00
Cordon Saas	brauner Kohl, Kartoffeln, Saaserwurst, Käse, Roggenmehl Chou brun, pommes de terre, saucisse de saas, fromage, farine de seigle brown cabbage, potatoes, sausage, cheese, rye flour	36.00
Cordon Gris	Steinpilze, Käse bolets, fromage porcini mushrooms, cheese	38.00

Alle unsere Cordon Bleus servieren wir mit Pommes frites und Gemüse  
Tous nos cordon bleu sont servis avec des frites et des légumes  
All our cordon bleus are served with french fries and vegetables

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
fragen Sie unsere Mitarbeiter

# Teigwaren

---

<p>Penne Rinaldini</p> <p>mit Gemüse an einer leichten Currysauce avec légumes et sauce au curry * with vegetable on a currysauce</p>	<p>23.50</p>
<p>Penne Belmont</p> <p>Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Zwiebeln sauce tomate, jambon, champignon, oignon tomato sauce, ham, mushrooms, onions</p>	<p>23.50</p>
<p>Spätzlipfanne</p> <p>hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken spatzli fait maison avec sauce aux champignons, jambon et gratiné au fromage housemade spatzli in a mushroom sauce, ham and gratinated cheese</p>	<p>24.00</p>
<p>Gemüse-Spätzli</p> <p>spatzli avec légumes, sauce à la crème et gratiné au fromage spatzli with vegetable and gratinated cheese</p>	<p>24.00</p>
<p>Steinpilz-Spätzli</p> <p>spatzli avec bolets et gratiné au fromage spatzli with porcini mushrooms and gratinated cheese</p>	<p>28.00</p>



# Fondues

---

ab 2 Personen \* à partir de 2 personnes \* from 2 persons

Fondue Anniviarde 52.00 p.P.

In heimischen Kräutern eingelegtes Rindfleisch  
mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis  
boeuf mariné aux herbers avec différentes sauces, frites et du riz  
beef marinated in local herbs with different sauces, french fries and rice

Fondue Bourguignonne 48.00 p.P.

Rindswürfel mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis  
viande de boeuf avec différentes sauces, frites et du riz  
cubes of beef with different sauces, french fries and rice

Fleisch supplement 100g 10.00

Käse-Fondue 27.00 p.P.

fondue au fromage \* cheese fondue

Steinpilz Fondue 30.00 p.P.

fondue au bolets \* cheese fondue with porcini mushrooms