



DIE KLASSIKER

Grüner Salat

Salade verte

Green salad



9

Gemischter Salat

Salade mêlée

Mixed salad



13

UNSERE SOMMERSALATE

Saaser Bergsalat

Frische Blattsalate und Ruccola mit Fetakäse

Salade verte au fromage de chèvre

Fresh mixed-leaf salad with feta cheese



½ Port.

24

18

Salat mit Pouletstreifen

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pouletstreifen

Salade colorée d'été avec les lanières de poulet frits

Colorful summer salad with fried chicken strips



½ Port.

26

19

Salat mit Riesencrevetten

Frische Blattsalate mit warmen Riesencrevetten

Salade verte et crevettes géantes (chaudes)

Fresh mixed-leaf salad with warm king prawns



½ Port.

28

21



UNSERE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Eringerrind 29
mit gehobeltem "Belper Knollen" (Rohmilch-Hartkäse) und Trüffelvinaigrette
avec "Belper Knollen" râpé (fromage à pâte dure au lait cru) et vinaigrette aux truffes
with planed "Belper Knollen" (raw milk hard cheese) and truffle vinaigrette



Haus Geräucherter Norwegischer Fjord Lachs an Meerrettichschaum 29
Saumon fumé maison du fjord norvégien avec sauce au raifort ½ Port. 20
House smoked norwegian fjord salmon with horseradish sauce



Kraftbrühe mit Ei 9
Consommé à l'œuf natur 8
Consommé with egg



Alpen Heusuppe 14
Alpen Heusuppe mit Saaser Trockenfleisch
Soupe de foin alpin avec de la viande séchée
Alpine hay soup with dried meat



FÜRS WALLISER-APÉRO

Saaser Teller 33
(Trockenfleisch, Hobelkäse, ½ Port. 23
Saaser Hauswurst, Rohschinken)
Assiette de Saas
(viande séchée, copeaux de fromage, saucisse du Saas, jambon cru)
Saaser Platter
(Air-cured meat, sliced cheese, Saas sausage, cured ham)



Trockenfleisch Teller 33
Assiette de viande séchée ½ Port. 23
Air-cured meat platter

Hobelkäse Teller 28
Assiette de fromage raboté ½ Port. 19
Plate of chipped cheese





UNSERE KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Käseschnitte Natur

22

Croûte au fromage
Cheese toast



Käseschnitte mit Ei

24

Croûte au fromage, garnie d'un œuf
Cheese toast with egg



Walliser Käseschnitte mit Tomaten

25

Croûte au fromage, garnie de tomates
Cheese toast with tomatoes



Käsefondue

29

Fondue au fromage
Cheese fondue



Tomatenfondue mit Brot oder Kartoffeln

33

Fondue aux tomates, accompagnée de pain ou de pommes de terre
Tomato fondue with bread or potatoes



Käsefondue mit Champagner Nicolas Feuillatte Brut

35

Fondue au fromage au Champagne
Cheese fondue with Champagne



Käsefondue mit Trüffeln und Champagner Nicolas Feuillatte Brut

40

Fondue au fromage au Champagne et aux truffes
Cheese fondue with Champagne and truffles
















UNSERE RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

ZÜRCHERGESCHNETZELTES	41
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Pilzrahmsauce und goldbrauner Rösti Émincé de veau garni d'une fine sauce aux champignons et à la crème, rösti doré Sliced veal with a creamy mushroom sauce and golden rösti	
	
RÖSTI-STROGANOFF	38
Geschnetzeltes vom heimischen Eringerrind an einer feinen Stroganoffsauce Émincé de bœuf d'Hérens (race locale) sauce Stroganov Sliced beef from local Eringer cattle with a fine Stroganoff sauce	
Vegetarisch/ Végétarien/ Vegetarian mit Tofu	29
	
Metro-Rösti	33
mit geschnetzelter Kalbsleber an Rotweinsauce garnis de foie de veau émincé, sauce au vin rouge with calf's liver and a red wine sauce	
	
Moulin-Rösti***	33
mit geschnetzelter Lammfilet an Basilikumsauce garnis de filet d'agneau émincé, sauce au basilic with fillet of lamb and a basil sauce	
	
Hirten-Rösti	25
mit Ruccola, Cherry Tomaten, Belper Knollen und frischen Kräutern garnis de rucola, tomates cerises, d'herbes aromatiques, de "Belper Knollen" with rucola cherry tomatoes fresh herbs, and "Belper Knollen" cheese	
	
ERINGERBRATWURST MIT RÖSTI	28
Eringerbratwurst an rotweinsauce mit Zwiebeln und Rösti Saucisse de bœuf d'Hérens (race locale) Sausage made from local Eringer cattle on a red wine sauce with onions and rösti	
	
WALLISER-RÖSTI	28
mit Schinken und Zwiebeln und mit Käse überbacken avec jambon, oignons et fromage gratiné with ham, onions and baked cheese	
	
RÖSTI mit Ei	24
Rösti mit Ei und Salatgarnitur Rösti à l'œuf avec un petit accompagnement de salade Rösti with an egg and small salad garnish	
	



KLEINE WARME GERICHTE

Spaghetti Napoli		20
avec sauce tomate with a tomato sauce		
 		
Spaghetti Zur Mühle		26
Spaghetti mit Trockenfleisch und Rohschinken an einer Tomatenrahmsauce mit Belper Knollen und Ruccola Spaghetti à la viande séchée et au jambon cru avec une sauce tomate à la crème avec du fromage "Belper Knollen" et ruccola Spaghetti with air-cured meat and cured ham on a tomato cream sauce with "Belper Knollen" cheese and ruccola		
 		
Paniertes Schweinsschnitzel		29
mit Pommes Frites Escalope de porc panée, frites Breaded pork escalope with chips		
Seniorenteller/Asiette seniors/Senior special		22
  		
Gourmet Guggeli	500gr.	32
Kleines Hähnchen im Ofen knusprig gebraten, mit Pommes Frites Petit croustillant de poulet rôti au four , avec frites Small chicken crispy roasted in the oven , with french fries		
   		



UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Beefsteak tartare **47**
Nach Ihrem Geschmack am Tisch verfeinert ½ Port. 32
Affiné à votre goût à table
Refined to your taste at the table



+ "Belper Knolle" + 2



+ Pommes Frites / des frites / french fries + 6

Cordon bleu **48**
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet
Escalope de veau farcie de fromage et de jambon, frites et jardinière de légumes
Escalope of veal filled with ham and cheese, chips and a medley of vegetables



Entrecote vom Black Angus - Rind*** **43**
Entrecôte du bœuf Black Angus 200g 32
Entrecote of the Black Angus Cattle 160g

Filet vom Black Angus - Rind*** **54**
Filet de bœuf Black Angus 200g 43
Filet of Black Angus beef 160g

All unsere Fleischspezialitäten werden wahlweise mit frischem, knackigem Gemüse oder Salat serviert.

Toutes nos spécialités de viande sont servies au choix avec des légumes frais et croquants ou de la salade.

All our meat specialities are served with either fresh, crunchy vegetables or salad.

Wählen Sie Ihre Beilage / Choisissez votre garniture / Choose your side dish: **4**

- Reis / Riz / Rice
- Pommes Frites / Pommes Frites / French fries
- Mandelkroketten / Croquettes aux amandes / Almond Croquettes
- Rösti

Wählen Sie Ihre Sauce **3**

- Pfeffersauce / Sauce au poivre / Pepper Sauce
- Pinot Noir-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Kräuterbutter / Beurre aux herbes / Herb butter

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS



Black Angus Chateaubriand "Fleur du Rhône" ***

ab 2 Personen 68

pro Person
par personne



Das zarte Filet wird am Stück nach Ihren Wünschen gebraten und am Tisch für Sie aufgeschnitten. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Mandelkroketten, frisches Gemüse und Sauce Béarnaise.

Le filet tendre est rôti à la pièce selon vos souhaits et découpé pour vous à table.
Nous vous le servons avec des croquettes aux amandes faites maison, des légumes frais et de la sauce béarnaise.

The tender filet is roasted in one piece according to your wishes and sliced for you at the table.
It is served with homemade almond croquettes, fresh vegetables and béarnaise sauce.



FLEISCHFONDUES

Geniessen Sie eines unserer Fleischfondues mit feinen, hausgemachten Saucen ab **2 Personen**.
Savourez l'une de nos fondues à la viande avec de délicieuses sauces maison
à partir de **2 personnes**.

Enjoy one of our meat fondues with fine homemade sauces from **2 persons**.

Fondue Chinoise

Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch in würziger Bouillon

Fines tranches de bœuf et de veau, à plonger dans un bouillon corsé

Slices of beef and veal, cooked in a flavoursome stock

54

pro Person
par personne

Fondue Bourguignonne ***

Saftige Rindshuftwürfel in Öl

Succulents cubes de viande de bœuf, à plonger dans de l'huile bouillante

Succulent cubes of top rump, fried in oil

58

pro Person
par personne

Fondue "Zur Mühle"

Scheiben von Rinds- und Kalbsfleisch mit Riesenkrevetten in Rotwein-Bouillon
mit Shii-Ta-Ke-Pilze

Fines tranches de bœuf et de veau et crevettes géantes, à plonger dans un
bouillon au vin rouge avec des champignons shiitake

Slices of beef and veal with king prawns, cooked in a red wine stock with
shiitake mushrooms

62

pro Person
par personne



Alle Fleischfondues werden mit Früchten, Reis und Pommes serviert.

Toutes nos fondues à la viande sont servies avec des fruits, du riz et des frites.

All meat fondues are served with fruits, rice and french fries.

Fleisch-Supplement **Fr. 20** pro Teller

Supplément de viande **Fr. 20** par assiette

Meat supplement **Fr. 20** per plate



Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch:

Provenance de la viande et du poisson:

Country of origin of meat and fish:

Eringer:	bœuf d'Hérens (race indigène Oberwallis, Haut-Valais, Upper-Valais Beef from local Eringer cattle
Rindsfleisch: Bœuf: Beef:	Paraguay, Schweiz, Suisse, Switzerland
Kalbsfleisch: Veau: Veal:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Schweinefleisch: Porc: Pork:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Lamm: Agneau: Lamb	Neuseeland, Nouvelle-Zélande, New Zealand
Geflügel: Volaille: Poultry:	Schweiz, Suisse, Switzerland
Eier: Eggs: Oeufs:	Schweiz, Suisse, Switzerland

Rauchlachs: Saumon fumé: Smoked salmon	Norwegen, Norway, Norvège
Riesencrevetten: Crevettes géantes:	Vietnam, Viêt-Nam,
King prawns:	Vietnam,

Die Tiere stammen von kontrollierten Betrieben, mit tierfreundlicher und artgerechter Haltung. So weit wie möglich werden die Tiere ohne wachstumsfördernde Zusatzstoffe und Antibiotika gefüttert.

La viande provient d'exploitations contrôlées, garantissant des conditions de vie et d'élevage décentes. Dans la mesure du possible, les animaux ne subissent aucun traitement antibiotique et ne reçoivent aucun additif favorisant la croissance.

The animals are sourced from farms which are monitored for their animal-friendly and humane attitude. Where possible, the animals are fed without the addition of growth-enhancing additives and antibiotics

*** Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit avec des hormones et / ou des antibiotiques ou d'autres améliorants de la performance antimicrobienne.
ay have been produced with hormones and / or antibiotics or other antimicrobial performance enhancers.