

Vorspeisen

Gänseconsommé mit Gemüseperlen und Trüffelfagottinis	12
Consommé d'oie avec des perles de légume et fagottini de truffe <i>Goose consommé with vegetable pearls and truffle fagottini</i>	
Saaser Heusuppe mit Bergkräuterklösschen	12
Soupe de foin de «Saas» avec des quenelles aux herbes de la montagne <i>Saas hay soup with small mountain herb dumplings</i>	
Walliserteller	
Saaser Randenwurst, Speck, Rohschinken, Trockenfleisch, Hobelkäse	
Saucisson de betterave, lard, jambon cru, viande séchée, fromage <i>Beetroot sausage, bacon, raw ham, dried meat, cheese</i>	
Vorspeise/entrée/starter	20
Hauptgang/plat principal/main course	29
Millefeuille von Gänserillette und Kartoffelchips mit Entenlebermousse und Mango - Himbeerchutney	18
Millefeuille à la rilette d'oie et chips aux pomme de terre avec mousse de foie de canard et une mangue framboise chutney <i>Millefeuille of goose rilette and potato chips with duck liver mousse and mango raspberry chutney</i>	
Ziegenkäse - Meerrettichmousse mit Roggenbrotchips und hausgebeiztem Islandlachs	16
Mousse au tomme de chèvre et raifort avec chips au pain de seigle et Island saumon Island, mariné maison <i>Goat cheese horseradish mousse with rye bread chips and home marinated Iceland salmon</i>	
Gemüse - Sauerrahmtartar mit Saaser Trockenfleisch, getoastetes Olivenciabatta und Avocadoöl	14
Tartar aux légumes et crème fraîche avec de la viande séchée de Saas et ciabatta aux olives grillée et de l'huile aux avocats <i>Vegetable sour cream tartar with Saas dried meat and toasted olive ciabatta and avocado oil</i>	

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT

Feeloch Salat (ab 2 Personen) 14 p.P
in der Schüssel serviert, Blattsalat und Rucola mit Parmesansplitter, getrockneten Tomaten und gemischten Kernen

servi dans un plat, salade laitue et rucola, parmesan, tomates séchées et graines différentes

served in a bowl, mixed leaf salad, parmesan chips, dried tomatoes and various seeds

... auf Wunsch dazu/possible avec/add-ons:

- **gebratene Geflügelleber mit Balsamicojus + 9 p.P**

- foie de volaille rôtie avec de jus balsamique

- *roasted poultry liver with balsamic jus*

- **gebratenes Pouletgeschnetzeltes + 9 p.P**

- emincé de volaille rôtie

- *roasted strips of chicken*

Knoblibrot / Pain à l'ail / Garlic bread 5

Kräuterbutterbrot / Pain au beurre aux fines herbes / Herb butter bread 5

Käse-Spezialitäten

Klassisches Käse-Fondue mit geheimer Feeloch-Mischung 24

Fondue au fromage classique, recette secrète

Classic cheese fondue «Feeloch-Style»

Käse-Tomaten-Fondue, die mediterrane Alternative 26

Fondue au fromage et tomates, l'alternative méditerranée

Cheese-tomato-fondue, the Mediterranean alternative

Käse-Steinpilz-Fondue, der Geheimtipp 28

Fondue au fromage et bolets, le tuyau secret

Cheese-boletus-fondue, the insider tip

Raclette mit «Gschwellte», Portion 7.5

Raclette avec des petites pommes de terre, portion

Raclette with boiled potatoes, portion

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT

Vom Grill

Lammentrecôte (180 g) Entrecôte d'agneau <i>Lamb sirloin steak</i>	31
Rindsentrecôte (200 g) Entrecôte de bœuf <i>Beef sirloin steak</i>	35
Barbarie Entenbrust (160 g) Poitrine de canard de Barbarie <i>Barbary duck breast</i>	30
Rindshuftsteak (200 g) Romsteck de boeuf <i>Rumpsteak</i>	29
Maispoulardenbrust (180 g) Poitrine de poularde de maïs <i>Corn poulard breast</i>	24
Rindsfilet (180g) Filet de boeuf <i>Beef fillet (tenderloin steak)</i>	39
Doppeltes Schweinerückenkotelett (Mangalica Wollschwein 200 g) Double carrée au côtelette de porc <i>Double saddle of pork rip chops</i>	31
Kalbsentrecôte (180 g) Entrecôte de veau <i>Veal entrecote (sirloin steak)</i>	35
Black – Tiger Crevettenspiess Brochette aux crevettes "Black Tiger" <i>Black Tiger shrimp stick</i>	30

Feeloch Tages-Hit, spécialité du jour, daily special

Die Feeloch-Crew verrät Ihnen gerne, was der Grillchef heute Spezielles für Sie vorbereitet hat

Demandez au service pour la recommandation du jour

Ask the Feeloch staff for our chef's recommendation of the day

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT

Kleiner bunter Blattsalat

Petite salade verte
Small leaf salad

Folienkartoffel mit Kräuter-Quark

Pommes du four avec crème fraîche aux herbes
Baked potato with sour cream

Gewürz-Bratkartoffeln

Pommes de terre grillées aux piments
Grilled potatoes with spices

Country-Cuts in Gewürzkruste

Country Cuts aux piments
Spiced potato wedges

Pommes Frites/French fries

Spätzli / Spaetzli

Maiskolben

Epi de maïs grillé
Grilled corn cob

Grilltomate

Tomate grillée
Grilled tomato

Marktgemüse

Légume du marché
Market vegetables

Saucen / Sauces

Feuriger Tomatencoulis, Barbecue, Sour Cream, Kräuterbutter,
Pfefferjus, Steinpilzrahmsauce

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT

Der «kleine-grosse» Snack

Das bereits legendäre Feeloch-Ciabatta-Sandwich wird auf dem Feuer leicht getoastet und ist in den folgenden Variationen erhältlich:

D'ores et déjà une légende, les sandwiches-ciabatta sont légèrement grillé sur le feu et disponible dans les variations suivantes:

Our legendary Ciabatta-Sandwiches are slightly toasted on the fire and available with the following flavours and stuffings:

**Feeloch - Ciabatta Caprese
mit Tomaten, Buffalo-Mozzarella, Rucola und Pesto** 20
aux tomates, mozzarella de buffalo, roquette et pesto
with tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad and pesto

**«Cheese-Burger»
Hack-Steak mit Raclette-Käse und gebratenem Speck** 24
Hamburger, fromage de raclette et lard grillé
The «Swiss-Version» with Raclette-cheese and grilled bacon

100 % Vegi

**Casareccia in Pestosauce mit Oliven, Cherrytomaten,
Artischockenherzen und Kürbiswürfel** 24
Casareccia à la sauce de pesto avec olives, cherry tomates, cœurs d'artichaut
et péponides
*Casareccia in a pesto sauce with olives, cherry tomatoes, artichoke hearts and
pumpkin cubs*

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT

Desserts

Maronierecreme mit Kirsch im Kakaocrêpemantel und Rumtopffrüchten 14

Crème de marron avec du Kirsch dans un manteau de crêpe au cacao et des fruits marinés avec rhum

Chest nut cream with Kirsch in a cacao crepe curt and rum fruits

Saaser Roggenbrotmousse mit Granatapfelchutney und Mandarinenschaum 12

Mousse au pain de seigle de Saas avec chutney au grenade et mousse aux mandarines

Saas rye bread mousse with pomegranate chutney and tangerine mousse

Bratapfelparfait mit Medjouldatteln und Marzipan serviert mit Portweinvanillesauce 14

Parfait des pommes cuites au four avec dattes de Medjoul et massepain servi avec une sauce au porto et vanille

Roasted apple parfait with Medjoul dates and march pane served with a port wine vanilla sauce

Schwarzwälder vom Grill (Schoggikuchen, Vanillecrème, Sauerkirschsorbet) 16

La Fôret-Noire du gril (gâteau chocolat, crème vanille, sorbet griottes)

Grilled Black-Forest (chocolate cake, vanilla cream, sour cherries sorbet)

Käseteller mit vier verschiedenen Walliserkäse 16

Plat au fromage avec quatre fromages de Valais

Cheese plate with four different cheeses from the Valais

Eiskreationen / Les coupes / Ice cream

Sorbetpalette mit Früchten und Rahm 10

Sorbet Colonel - Zitronensorbet mit Wodka 10

Sorbet Valaisan – Aprikosensorbet mit «Abricotine» 10

**HOTEL
DU GLACIER**

Saas-Fee

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Tous les prix en CHF et TVA incluse
All prices in CHF including VAT