

Mittagskarte / carte de midi



Hotel Kristall-Saphir | Saas-Almagell | www.kristall.ch

| | | |
|--|------|-------|
| Gulasch-Suppe / soupe au goulasch | | 9.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikum/ <i>Soupe de tomates au basilic</i> | | 8.50 |
| kleine bunte Salatvariation , <i>Petite salade mêlée</i> | | 9.00 |
| Walliserteller – <i>Assiette valaisanne</i> – Valais Plate: | 90g | 17.00 |
| Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Käse | 120g | 25.00 |
| <i>viande séchée, jambon crû, saucisse maison, lard séché, fromage</i> | | |
| Saaserteller: Trockenfleisch, Alpkäse, Roggenbrot | 90g | 17.00 |
| <i>assiette de Saas: viande séchée et fromage d'alpage</i> | 120g | 25.00 |
| Griechischer Salat mit Peperoni, schwarzen Oliven und Feta-Käse | | |
| <i>salade grecque aux poivrons, olives et feta</i> | | 16.00 |
| 6 Frühlingsrollen mit Sommersalaten und süss-sauer-Sauce | | |
| <i>6 rouleaux de printemps, sauce aigre-douce et salade d'été</i> | | 12.00 |
| Spaghetti an Tomatensauce , <i>spaghetti à la sauce tomate</i> | | 17.00 |
| Spaghetti an Fleisch-Gemüse-Bolognese , <i>spaghetti bolognaise</i> | | 19.00 |
| Pasta Christallo mit Pesto und Rohschinkenstreifen | | |
| Cherry Tomaten und Pinienkernen | | 21.00 |
| <i>pasta au pesto, jambon cru, tomates cerise et pignons de pin</i> | | |
| für die Kinder: Donald Duck; Poulet Nuggets, Pommes, Gemüse | | 12.50 |



| | |
|---|-------|
| marinierte Pouletbrust und Melone auf Sommersalaten <i>poitrine de poulet marinée, melon, salade d'été</i> | 20.00 |
| Roastbeef an Tartarsauce mit Sommersalaten <u>oder</u> Pommes-Frites <i>roastbeef, sauce tartare, salade <u>ou</u> Pommes-Frites</i> | 26.00 |
| Spare Ribs , marinierte Schweinsrippen, Sweet-Chili sauce und Pommes <i>spare ribs, sauce sweet-chili, pommes-frites</i> | 23.00 |
| Fitnesssteller vom Grill mit frischen Salaten, Kräuterbutter oder Barbecue-Sauce <i>assiette "Fitness" salade composée, beurre maître d'hotel ou sauce barbecue</i> | |
| * Schweinssteak, <i>steak de porc</i> | 21.00 |
| * Kalbsschnitzel, <i>escalope de veau</i> | 29.00 |
| * Rindsentrecôte, <i>entrecôte de boeuf</i> | 30.00 |
| * paniertes Schweineschnitzel, <i>escaope de porc panée</i> | 25.00 |
| * Goldbrassen-Filet (Fisch), <i>dorade</i> | 23.00 |
| dazu Pommes-Frites oder Reis / <i>supplément pommes-frites ou riz</i> | 3.00 |

Frische Forellen aus unserem Felsenteich

Truite fraîche de notre étang de montagne / fresh trout from our mountain pond

| | |
|---|-------|
| Forellenfilet an Mandelbutter , Salat und Salzkartoffeln <i>Filet de truite au beurre d'amandes, salade, pommes vapeurs</i> filet from trout with almond butter, salad and salted potatoes | 27.00 |
| Ganze Forelle Müllerin Art , Salat und Salzkartoffeln <i>Truite entière à la meunière, salade, pommes vapeurs</i> trout made "Müllerin Art", salad and salted potatoes | 27.00 |
| Forelle Blau , Salat und Salzkartoffeln <i>Truite au bleu, salade, pommes vapeurs</i> trout blue, salad and salted potatoes | 28.00 |

Unsere Forellen werden gleich nach Ihrer Bestellung aus unserem Felsenteich geangelt und danach frisch für Sie zubereitet, sollte es daher zu Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.

Nos truites proviennent de notre propre étang et exigent un certain temps de préparation. Merci de votre compréhension.

