

BERGRESTAURANT *Plattjen* SAAS-FEE

WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT PLATTJEN

**Wo Menschen lächeln,
die Küche ehrlich bleibt
und die Zeit ein wenig langsamer läuft.**

Genießt den Moment – wir kümmern uns um den Rest.

SPEISEKARTE

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST / Prices in CHF incl. VAT
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden gern auf Anfrage
Herkunft Fleisch: Schweiz, Brot: Schweiz
(V) Vegetarisch / Vegetarian

APÉRO BRÄTTLI

HAUSWURST, TROCKENFLEISCH,
GEBRATENE KALBSNUSS,
CARNOTZET-KÄSE, SELBSTGEMACHTE
SENFSAUCE

32



APÉRO

Cüpli Winzergold 12

Plattjen Spritz 16

Petite Arvine 1dl 9

Sauvignon Blanc 1dl 9,5

Rosé 1dl 6



• KLEIN & FEIN

TAGESSUPPE (V)

Soup of the Moment

Soupe du jour

Klein / Gross

12/16

TARTAR

Rindstatar mit handgemachtem Zopf-Toast

Beef tartare with homemade braided-bread toast

Tartare de bœuf avec toast de tresse maison

Klein / Gross

26/48

+ Pommes Beilage

6

FLEISCHKÄSE - KÄSESALAT

Carnotzet-Käse aus der Metzgerei Zuber mit

Cornichons, Rettich & Senf

Cheese and meat loaf salad (Walker Carnotzet)

from Zuber Butchery with pickles, radish & mustard

Salade de fromage et de pain de viande de la

boucherie Zuber avec cornichons, radis & moutarde

Klein / Gross

19/26

+ Pommes Beilage

6

NÜSSLISALAT

18

an Hausdressing mit Speck, Ei & Croûtons

Lamb's lettuce salad with house dressing, bacon,

egg & croutons

Salade de doucette avec vinaigrette maison, lard,

œuf & croûtons

CHEF'S SPECIAL

URDINKEL-SALAT (V)

Kleiner Salat mit Ziegenfrischkäse aus der

Hannigalp Rande, Rettich, Honig

Small ancient spelt salad with fresh goat

cheese from Hannigalp, beetroot, radish,

honey

Petite Salade d'épeautre ancien avec fromage

de chèvre frais de l'alpage Hannig, betterave,

radis, miel

19

GESCHMORTE BÄCKLI

Geschmorte Schweinsbäckli mit

Kartoffelpüree, gepickeltes Gemüse &

Gremolata-Sauce

Joues de porc braisées avec

Braised pork cheeks with mashed potatoes,

pickled vegetables & gremolata sauce

purée de pommes de terre,

légumes marinés et sauce gremolata

37

• RISOTTO & PASTA

Risotto (V) 28

Kürbisrisotto mit Ziegenkäse aus der Hannig Alp mit Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und Pekannüssen

Pumpkin risotto with goat cheese from Hannig Alp, Roasted pumpkin, pumpkin seed oil and pecan nuts

*Risotto au potiron avec fromage de chèvre de l'alpage
Hannig dés de potiron, huile de graines de courge et noix de pécan*

Pasta Bolognese 27

Pasta mit Bolognese aus 100% Rindfleisch

Pasta with Bolognese made from 100% beef

Pâtes à la bolognaise 100% pur boeuf

• KÄSEFONDUE



Käsefondue (V) 31

Mit gepickeltem Gemüse & Brot

Cheese fondue with pickles & bread

Fondue au fromage avec légumes marinés & pain

+ Walliser Trockenfleischteller 23

Lust auf Fleisch? Ein Walliser Trockenfleischteller als feine Ergänzung.

Craving meat? A Valais dried meat plate as a refined accompaniment.

Envie de viande ? Une assiette de viande séchée valaisanne en complément raffiné

• BURGERS

Plattjen Burger 33

Eringer-Rindsburger «Plattjen» im Brioche-Brötchen mit Chinakohl, roten Zwiebeln, Raclette-Käse, gepickelte Gurken, Chili-Mayonnaise & Pommes Frites

Eringer beef burger «Plattjen» with brioche bun, Chinese cabbage, red onions, Raclette cheese, pickled cucumber, chili mayonnaise & French fries

Burger de bœuf Eringer dans un pain brioché avec chou chinois, oignons rouges, fromage à raclette, pickles de concombre, mayonnaise au chili & frites

Beyond Burger (V) 33

Auf Erbsenprotein-Basis im Brioche-Brötchen mit Raclette-Käse, Chinakohl, roten Zwiebeln, gepickelte Gurken, Chili-Mayo & Pommes Frites

Pea-protein burger in a brioche bun with Raclette cheese, Chinese cabbage, red onions, pickles, chili mayo & fries

Burger végétarien à base de protéine de pois dans un pain brioché avec fromage raclette, chou chinois, oignons rouges, pickles, mayo chili & frites

KITCHEN OPENING HOURS: 11.30-15.00

Hummus (V) 12

Hummus mit Gemüsesticks

Hummus with vegetable sticks

Houmous avec bâtonnets de légumes

Grüner Nüsslissalat (V) 9

Grüner Nüsslissalat mit Dressing

Green lamb's lettuce with dressing

Salade verte de doucette avec dressing

Pommes (V) 9 / 13

Mit hausgemachter Kräutermayo serviert

Served with homemade herb mayo

Servi avec une mayonnaise aux herbes maison

SNACKS & SIDES