

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.

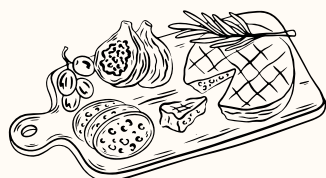
SPEISEKARTE

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, Geflügel: Schweiz / Italien, Brot: Schweiz
(V) Vegetarisch / Vegetarian

APÉRO BRÄTTLI

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

32



APÉRO

Plattjen Spritz 16

Petite Arvine 1dl 9

Sauvignon Blanc 1dl 9,5

Rosé 1dl 6



• KLEIN & FEIN

SUPPE (V)

Soup of the moment

Soupe du moment

Klein / Gross

12/16

TARTAR

Rindstatar mit selbstgemachtem Zopf-Toast

Beef tartare with homemade braided-bread toast

Tartare de bœuf avec toast de tresse maison

Klein / Gross

26/48

+ Pommes Beilage

6

SIEDFLEISCH-SALAT

24

Siedfleisch mit Essiggurken und Senfdressing,

Süsskartoffel- und Kartoffelchips (

Boiled beef with pickled cucumber and mustard

dressing, sweet potato - and potato chips

Salade de bœuf bouilli avec cornichons et vinaigrette à

la moutarde, chips de patate douce- et de pommes de
terre

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

Vorspeise

ESCABÈCHE-WACHTEL

Eingelegte Wachtel mit Gemüse, lauwarm
serviert, dazu Maggia-Brot-Toast

Marinated quail with vegetables, served

lukewarm with Maggia bread toast

Caille marinée aux légumes, servie tiède, toast
de pain Maggia

19

Hauptgang

GESCHMORTE BÄCKLI

Geschmorte Schweinsbäckli mit

Kartoffelpüree, gepickeltes Gemüse &
Gremolata-Sauce

Braised pork cheeks with mashed potatoes,

pickled vegetables & gremolata sauce

Joues de porc braisées avec purée de

potatoes,

légumes marinés & sauce gremolata

37

• RISOTTO & PASTA

Federkohl-Risotto (V) 28

Cremiges Risotto mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Burrata
Creamy kale risotto with roasted sunflower seeds and burrata
Risotto crémeux au chou kale, graines de tournesol torréfiées, burrata

Pasta Bolognese 27

Pasta mit Bolognese aus 100% Rindfleisch
Pasta with Bolognese made from 100% beef Bolognese
Pâtes à la bolognaise 100% pur bœuf

• 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, mayo 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 à raclette, chou chinois, oignons rouges, pickles de concombre, mayo au chili & frites

• KÄSEFONDUE

Käsefondue (V)

Mit gepickeltem Gemüse & Brot 31
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

KITCHEN OPENING HOURS: 11.30-15.00

• KALBS-BLANKETT 39

Geschmorte Kalbsschulterwürfel in Gemüse-Rahmsauce mit Champignons und Kartoffelpüree

Veal shoulder stew in a creamy vegetable sauce with mushrooms and mashed potatoes

Blanquette de veau aux petits légumes champignons et purée de pommes de terre

Hummus (V) 12

Hummus mit Gemüsesticks
Hummus with vegetable sticks
Houmous avec bâtonnets de légumes

Grüner Nüsslalat (V) 9

Grüner Nüsslalat 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