



Herzlich Willkommen

Geniessen Sie unser renoviertes Bergrestaurant im Sommer- und Winterwandergebiet Hannig auf 2030 Meter Höhe am Rand eines knorrigen Lärchen-Arven-Waldes und auf halbem Weg zwischen Hannig und Saas-Fee.

Die wunderschöne Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht auf die Berglandschaft und das rustikale Interieur unserer Zuckmayer Stube wird Ihnen gefallen. Sie werden von uns mit Schweizer Küche und feinen hausgemachten Kuchen verwöhnt.

Petra & Adi

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



Apéros

Apéros

Prosecco		8.50
Aperol Spritz		11.50
Ingwerer Spritz		12.50
Gespritzter Weisswein		7.00
Campari	4 cl	7.00
Campari (mit Orangenjus)	4 cl	9.50
Pastis	4 cl	7.00
Sherry (Tio Pepe)	4 cl	7.50
Mount Rigi mit Tonic	4 cl	9.50

Apéros alkoholfrei

Sanbitter		6.00
Martini Vibrante (mit Grapefruitsaft)		9.50

Alpenblitz Shot

Kahlúa mit Espresso und Rahm 5.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Getränke

Mineral in Flaschen

Valsler	33 cl	4.50
	75 cl	7.00
Sinalco, Cola Zero, Sprite, Rivella rot/blau	33 cl	4.50
Tonic Water (Thomas Henry)	20 cl	4.50
Suure Most (mit/ohne Alkohol)	50 cl	6.00

Mineral im Offenausschank

	3 dl	5 dl	1.5 l
Coca Cola, Apfelschorle	4.00	5.60	11.50
Hausgemachter Orangen Eistee	4.00	5.60	
Gletscherwasser	2.00	3.00	

Warme Getränke

Kaffee Creme, Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato	5.00
Kaffee mit Schlagrahm	5.80
Ovomaltine, Caotina warm oder kalt	4.80
Tee diverse Aromen	4.20
Carl Zuckmayer Tee (Hagenbutte mit Orangensaft)	6.00
Heisser Sirup Apfel-Ingwer und Winterpunsch (Sirupier de Berne)	4.80

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Schneestern (mit Weihnachtspflümli, Etter)	8.50
Kaffee Alpenblick (mit Schlagrahm und Honigkräuter)	8.50
Kaffee Amaretto, Kaffee Baileys (mit Schlagrahm)	8.50
Kaffee Fertig/Luz (mit Kernobst, Zwetschgen, Kräuter)	6.00
Schümli Pflümli	8.50
Hausgemachter Weisser Glühwein	7.00

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



Speisen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.50
Tagessuppe	9.00
Saaser Gerstensuppe / mit Trockenfleisch	10.50 / 14.50
Ingwersuppe (vegan)	12.00

Für den kleinen Hunger

Walliser Teller	klein 17.50 / gross 28.00
Hobelkäse Teller	klein 13.50 / gross 24.50

Hauptgerichte

Wurst-Käse Salat	einfach 17.50 / garniert oder mit Rösti 22.00
Chäs-Spätzli mit gemischten Salaten	20.50
Walliser Eringerbratwurst mit Rösti	21.50
Dazu servieren wir unser feines Aprikosenchutney oder Zwiebelsauce.	
Adi's Käseschnitte (mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schinken, Bergkäse und Spiegelei)	22.50
Hot Dog Allalin	12.50
Der etwas andere Hot Dog, lassen Sie sich überraschen!	
Fitnesssteller mit Pouletbrust und Alpenkräuterbutter	24.00
Fitnesssteller mit Lammrücken und Alpenkräuterbutter	28.00

Fleischherkunft: Poulet - Schweiz/Brasilien, Schwein - Schweiz, Rind - Schweiz, Lamm - Neuseeland.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Speisen

Für unsere kleinen (und grossen) Gäste

Portion Pommes Frites	8.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Wienerli mit Pommes Frites	10.50
Toast Deluxe (mit Schinken, Käse und Ei)	9.50
Schnitzelbrot (mit Poulet und Coleslaw Salat)	13.00
Knoblauchbrot	8.00

Fleischherkunft: Poulet - Schweiz/Brasilien, Schwein - Schweiz, Rind - Schweiz, Lamm - Neuseeland.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Weine

Weine im Offenausschank

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Johannisberg (Leukersonne)	5.00	10.00	15.00	25.00
Fendant (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Apéro Assemblage (Cave du Paradis)	4.00	8.00	12.00	20.00
Rosé (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50
Dôle (Leukersonne)	4.50	9.00	13.50	22.50

Flaschenweine weiss

Heida (St. Jodern Kellerei)			50 cl	32.00
Fine Goutte (Leukersonne)			75 cl	45.00
Petite Arvine (Leukersonne)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Varenheit (Varonier)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Pinos Gris (Cave St. Philippe)			75 cl	48.00
Humagne Blanche (Domaine des Muses)			75 cl	56.00

Flaschenweine rot/Rosé

Mischabel (St. Jodern Kellerei)			50 cl	32.00
Cornalin (Gregor Kuonen)			50 cl	36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Leukersonne)			75 cl	48.00
Humagne Rouge (Cave St. Philippe)	1 dl	6.50	75 cl	48.00
Magdalena (Fontannaz)			75 cl	56.00

Alpenblick Apéro
Mount Rigi mit Tonic 9.50



Biere und Spirituosen

Biere

Blonde 25	25 cl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.00
Appenzeller Dunkel	33 cl	5.00
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	6.50
Appenzeller Weizen	50 cl	7.00
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	33 cl	5.00
Appenzeller Weizen (Alkoholfrei)	50 cl	7.00

Spirituosen

Williamine, Apricotine, Kirsch	2 cl	6.50
Zwetschgen, Kräuter, Pflümli, Kernobst (Gunzwiler)	2 cl	5.50
Vieille Prune (Urs Hecht)	2 cl	8.50
Vieille Williams (Urs Hecht, Ausschank aus der 1,5 l Flasche)	2 cl	8.50
Vieille Apricotine (Urs Hecht)	2 cl	10.50
Grappa (Sito Moresco)	2 cl	11.50
Genepi Liquer (Morand)	4 cl	6.50
Honigkräuter (Schuler)	4 cl	6.50
Appenzeller, Ramazzotti	4 cl	7.00
Baileys	4 cl	6.50
Amaretto	4 cl	6.50

Alpenblick Apéro
Mount Rigi mit Tonic 9.50

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Desserts

Desserts

Hausgemachter Nussgipfel		3.10
Petras hausgebackene Kuchen	Stück	5.50
	mit Rahm	+ 1.50
Bergführertraum		10.50
Parfait Glace mit Genepi und Meringues		
Hausgemachter Eiscafé		9.50
Coupe Mischabel		9.50
Vanille- und Haselnussglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm		
Meringues Glace		9.50
Vanille und Erdbeerglace mit Meringues und viel Rahm		
Glace	pro Kugel	3.80
Vanille, Erdbeer, Haselnuss, Caramel, Mocca, Schokolade, Birnensorbet (vegan)	mit Rahm	+ 1.50
Ziegenmilchglace	pro Becher	5.00
Aprikosen, Waldbeeren, Pistazien, Mango		
Frappé		7.00
Aroma nach Wahl		

Für unsere kleinen Gäste

1 Kugel Glace nach Wahl (mit Smarties oder Gummibärli)		5.00
--	--	------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN



Informationen

Lieferanten

Wir beziehen die Nahrungsmittel für alle unsere Gerichte von Lebensmittelgeschäften aus Saas-Fee:

- Brot - Bäckerei-Konditorei Domino
- Käse - Cabane du Fromage
- Ziegenkäse - Hannigalp
- Ziegenmilchglace - Blüemlisberg (Schwyz)
- Eier - Hannigalp (wenn möglich)
- Fleisch - Metzgerei Mischabel
- Gemüse - Zurbriggen Gastro AG
- Tiefkühlprodukte - Tiefkühlprodukte Kurt Lehner
- Getränke - Getränke Supersaxo

Allergiker

Alle unsere Saucen und Suppen sind glutenfrei. Wir verwenden für unsere Suppen nur Gemüsebouillon und bei allen unseren Gerichten nur eingesottene Butter.

Saas-Fee
Saastal

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN