



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.

Liebe Grüsse, Adi



Apéros

-	1	
An	er	้ดร
πP	CI	UJ

Prosecco		8.50
Aperol Spritz Ingwerer Spritz		11.50 12.50
Gespritzter Weisswein		7.00
Campari Campari (mit Orangenjus)	4 cl 4 cl	7.00 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 Martini Vibrante (mit Grapefruitsaft)		6.00 9.50

Alpenblitz Shot Kahlúa mit Espresso und Rahm 5.00



Getränke

Mineral in Flaschen Sinalco, Cola Zero, Rivella blau Alpinesse Tonic Water Suure Most (mit/ohne Alkohol)			33 cl 20 cl 50 cl	4.80 4.80 6.50
Mineral im Offenausschank Mineralwasser (mit Kohlensäure) Wasser still Pepsi Cola, Rivella rot, Citro Apfeldrink, Hausgemachter Eistee	2 dl 3.00 2.00 3.50 3.50	3 dl 4.00 3.00 4.50 4.50	5 dl 5.60 4.00 6.00 6.00	11.00 6.00 11.00 11.00
Warme Getränke Kaffee Creme, Espresso Doppelter Espresso Milchkaffee Cappuccino, Latte Macchiato Kaffee mit Schlagrahm Ovomaltine, Caotina warm oder kalt Tee (von Sirocco, siehe Teekarte) Carl Zuckmayer Tee (Hagenbutte mit Oran Heisser Sirup Apfel-Ingwer und Winter	_	Sirupier de	e Berne)	4.60 6.20 5.20 5.50 6.00 5.20 5.00 6.00 4.80
Warme Getränke mit Alkohol Kaffee Hexenhäuschen (mit Schlagrahm, Appenzeller und Lebkuchensirup) Kaffee Schneestern (mit Schlagrahm und Etter Weihnachtspflümli) Kaffee Alpenblick (mit Schlagrahm und Honigkräuter) Kaffee Amaretto, Kaffee Baileys (mit Schlagrahm) Kaffee Fertig/Luz (mit Kernobst, Zwetschgen, Kräuter) Schümli Pflümli Hausgemachter Weisser Glühwein			p) 8.50 8.50 8.50 8.50 6.50 8.50 7.00	



Speisen

Vorspeisen	
Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.50
Tagessuppe	9 00

Saaser Gerstensuppe / mit Trockenfleisch 10.50 / 14.50 Ingwersuppe (vegan) 12.00

Für den kleinen Hunger

Walliser Teller klein 18.00 / gross 29.00 Hobelkäse Teller klein 14.00 / gross 25.00

Hauptgerichte

Wurst-Käse Salat einfach 17.50 / garniert oder mit Rösti 24.00

Chäs-Spätzli mit gemischten Salaten 22.50

Walliser Eringerbratwurst mit Rösti 24.00

Dazu servieren wir unser feines Aprikosenchutney oder Zwiebelsauce.

Adi's Käseschnitte (mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, 24.00 Schinken, Bergkäse und Spiegelei)

Hot Dog Allalin 14.00

Der etwas andere Hot Dog, lassen Sie sich überraschen!

Fitnessteller mit Pouletbrust und Alpenkräuterbutter 25.00 Fitnessteller mit Lammrücken* und Alpenkräuterbutter 29.00

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



Speisen

Für unsere kleinen (und grossen) Gäste

Portion Pommes Frites	klein 7.50 / gross 10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.00
Wienerli mit Pommes Frites	11.00
Toast Deluxe (mit Schinken, Käse und Ei)	9.50
Schnitzelbrot (mit Poulet und Coleslaw Salat)	14.00
Knoblauchbrot	8.00

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



Weine

Weine im Offenausschank Johannisberg (Weingut Seewer) Fendant (Weingut Seewer) Apéro Assemblage (Cave du Paradis)	1 dl 5.00 4.50 4.00	2 dl 10.00 9.00 8.00	3 dl 15.00 13.50 12.00	5 dl 25.00 22.50 20.00
Rosé (Weingut Seewer)	4.50	9.00	13.50	22.50
Dôle (Weingut Seewer)	4.50	9.00	13.50	22.50
Flaschenweine weiss Heida (St. Jodern Kellerei) Finesse (Weingut Seewer) Petite Arvine (Weingut Seewer) Varenheit (Varonier) Pinos Gris (Cave St. Philippe) Humagne Blanche (Domaine des Muses)	1 dl 1 dl		50 cl 75 cl 75 cl 75 cl 75 cl 75 cl	32.00 45.00 48.00 48.00 48.00 56.00
Flaschenweine rot/Rosé Mischabel (St. Jodern Kellerei) Cornalin (Gregor Kuonen)			50 cl 50 cl	32.00 36.00
Dôle Blanche Rosé (Gregor Kuonen)			50 cl	24.00
Positivo (Weingut Seewer) Humagne Rouge (Cave St. Philippe) Magdalena (Fontannaz)	1 dl	6.50	75 cl 75 cl 75 cl	48.00 48.00 56.00

Alpenblick ApéroMount Rigi mit Tonic 9.50



Biere und Spirituosen

Biere Valaisanne (Offenausschank)		2 dl 3.50	3 dl 5.00	5 dl 6.50
Appenzeller Quöllfrisch Appenzeller Dunkel Appenzeller Zitronen Panaché			33 cl 33 cl 33 cl	5.50 5.50 5.50
Appenzeller Weizen			50 cl	7.00
Appenzeller Leermond (Alkohol Appenzeller Weizen (Alkoholfrei			33 cl 50 cl	5.50 7.00
Spirituosen Heuschnaps Williamine, Apricotine, Kirsch Zwetschgen, Kräuter, Pflümli,	Shotfläschchen, 2 cl Kernobst (Gunzwiler	5.00	4 cl 2 cl 2 cl	6.50 6.50 5.50
Vieille Prune (Urs Hecht) Vieille Williams (Urs Hecht, Ausso Vieille Apricotine (Urs Hecht)	chank aus der 1,5 I Flas	che)	2 cl 2 cl 2 cl	8.50 8.50 10.50
Grappa (Sito Moresco) Genepi Liquer (Morand) Honigkräuter (Schuler)			2 cl 4 cl 4 cl	11.50 6.50 6.50
Appenzeller, Ramazzotti Baileys Amaretto			4 cl 4 cl 4 cl	7.00 6.50 6.50

Alpenblick Apéro

Mount Rigi mit Tonic 9.50



Desserts

Desserts
Hausgemachter Nussgipfel
Adis hausgebackene Kuchen

6.00 Stück mit Rahm + 1.50

Bergführertraum

11.00

4.00

Parfait Glace mit Genepi und Meringues

Hausgemachter Eiscafé

9.50

Coupe Mischabel

9.50

Vanille- und Haselnussglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm

Meringues Glace

10.50

Vanille und Erdbeerglace mit Meringues und viel Rahm

Glace

pro Kugel

4.00

Vanille, Erdbeer, Haselnuss, Caramel, Mocca,

mit Rahm + 1.50

Schokolade, Birnensorbet (vegan)

Ziegenmilchglace

pro Becher

5.00

Aprikosen, Waldbeeren, Pistazien, Mango

Frappé

8.00

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.



SIROCCO Tees

Ceylon Sunrise English Breakfast, kräftig & belebend	5.00
Gentle Blue Earl Grey, spritzig & blumig	5.00
Jade Oolong Oolong-Tee, belebend & wohltuend	5.00
Winter Moments Rooibos mit Gewürzen und Orange, mild & fruchtig	5.00
Verbena Verveintee, zitronig & erfrischend	5.00
Camomile Orange Blossoms Kamillentee mit Orange, mild & beruhigend	5.00
Moroccan Mint Marokkanischer Minztee, erfrischend & belebend	5.00
Piz Palü Schweizer Kräutertee, wohltuend & harmonisch	5.00
Ginger Lemon Dream Ingwer und Zitronengras, exotisch & scharf	5.00
Red Kiss Früchtetee, spritzig & fruchtig	5.00
Wellness Tea Pure Power (Morning) Grüntee mit Mate und Zitrus, spritzig & belebend	5.00
Wellness Tea Balance (Noon) Kräutertee mit Fenchel und Anis, sanft & aromatisch, ohne Koffein	5.00

Erstklassige Bio-Qualität: SIROCCO Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau.

ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.



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.

Deklaration Fleisch

- Pouletbrust Schweiz
- Poulet Nuggets Brasilien
- Schwein Schweiz, Deutschland
- Rind Schweiz
- Lamm Australien*. Neuseeland
- * Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt sein.

Alkohol

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16 Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18 Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.