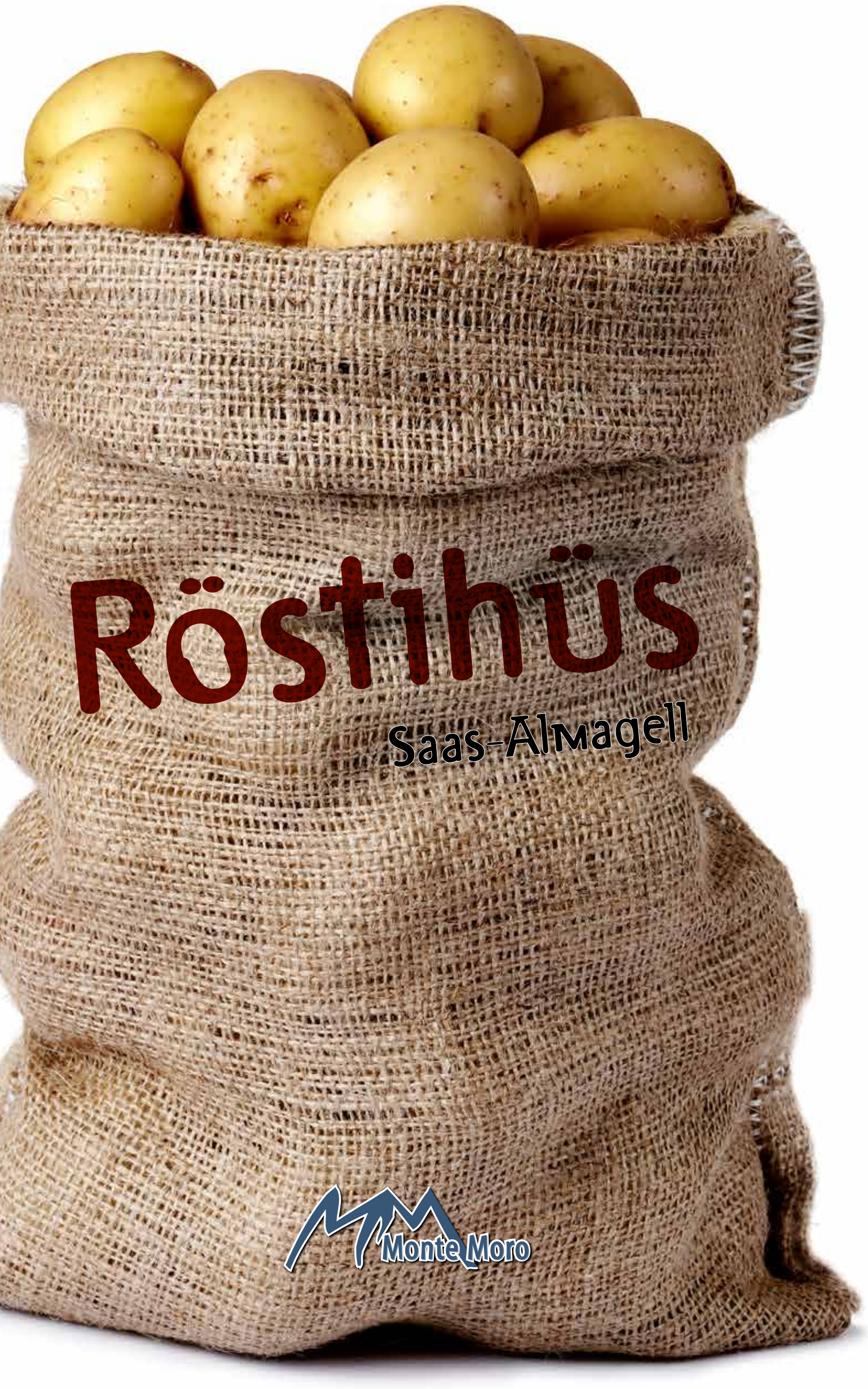




Röstihüs

Saas-Almagell



Röstihüs

Saas-Almagell

Entrées

Tartare de bœuf façon Monte-Moro (comme Plats Fr. 35.–)	Fr. 19.–
Bruchetta à la tomate	Fr. 15.–
Assiette valaisanne (petit Fr. 20.–)	Fr. 30.–
Fromage à rebibes (petit Fr. 17.–)	Fr. 26.–
Mini fondue au fromage par personne	Fr. 12.–

Soupes

Minestrone	Fr. 14.–
Onion soup	Fr. 13.–
Soupe à la courge	Fr. 14.–
Soupe à la tomate	Fr. 13.–

Assiette de salades du buffet

Petite	Fr. 11.–
Grande	Fr. 18.–

Fondue bourguignonne ou chinoise (180 g de viande de bœuf)

6 sauces / frites / pommes de terre Williams / fruits (petite salade du buffet incluse)	(sur réservation) Fr. 42.–
--	----------------------------

Plats

Spätzle aux légumes et au fromage gratiné	Fr. 25.–
Spätzle au lard, aux oignons et au fromage	Fr. 25.–
Croûte au fromage valaisan avec jambon et oeuf	Fr. 19.–
Fondue au fromage avec pain	par personne Fr. 25.–
Raclette grande avec pommes de terre	Fr. 17.–
Risotto avec crevettes ou poulet avec balsamique et copeaux de parmesan	Fr. 32.–
Burger Monte-Moro avec pommes frites	Fr. 27.–
Entrecôte de cerf avec sauce aux chanterelles, poire avec airelles, spätzli, marrons et choux rouges	(Senior Fr. 39.–) Fr. 45.–
Brasato à la polenta	Fr. 45.–
Ravoli à la viande d'hérens sauce aux morilles	(comme Entrée Fr. 15.–) Fr. 25.–
Riz au curry, Poulet et fruits	Fr. 32.–

Carte enfants

Portion Pommes mit Majo und Ketchup	Fr. 8.–
Tranche de porc panée avec pommes frites	Fr. 14.–
2 Tranche de porc panée avec pommes frites	Fr. 25.–
Nouilles aux tomates	Fr. 12.–
Bratwurst avec pommes frites	Fr. 15.–

Best of Röstis

Rösti Albert

Fr. 25.–

Saucisse campagnarde, lard et «Röschtigabu»

Rösti Dracula

Fr. 25.–

Avec ail, crème et fromage gratiné

Rösti Macugnaga

Fr. 25.–

Avec poires, gorgonzola, crème et fromage gratiné

Rösti Exotic Palma

Fr. 25.–

Avec jambon, ananas, crème et fromage gratiné

Rösti Tschug Tschug

Fr. 27.–

Avec compote de pommes et Calvados flambé, crème et fromage gratiné

Rösti Gartu

Fr. 25.–

Avec légumes crème sans fromage

Rösti Saastal

Fr. 25.–

Avec jambon, œuf frit, crème et fromage gratiné

Rösti Diavolo

Fr. 25.–

Avec Mozzarella, salami, sauce tomate épicée, crème et fromage gratiné

Schmugglerrösti

Fr. 27.–

Avec tomates, thon, Mozzarella, crème et fromage gratiné

Rösti Olma

Fr. 27.–

Avec Olma-Bratwurst (saucisse), rondelles d'oignons, crème et fromage gratiné

Rösti Indian Style

Fr. 32.–

Avec brochettes de crevettes grillées, rondelles d'oignons, ananas, sauce curry, crème et fromage gratiné

Nos cordons bleus

environ 300gr viande

Monte-Moro Viande de veau avec jambon et fromage	Fr. 42.–
--	----------

Val Antrona Viande de porc avec jambon et gorgonzola	Fr. 39.–
--	----------

Knobli Viande de porc avec jambon, oignon, fromage et ail	Fr. 39.–
---	----------

Hawaïi Viande de porc avec jambon, ananas et fromage	Fr. 39.–
--	----------

Förster Viande de porc avec jambon, truffes, chanterelles et fromage	Fr. 41.–
--	----------

Accompagnements: Pommes Williams ou nouilles ou pommes frites et légumes

Senior (environ 200gr viande)	moins Fr. 4.–
-------------------------------	---------------

Origine de la viande

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Poulet : Suisse et France

Nos desserts

Monte-Moro-Kopf (tête au chocolat et crème glacée)	Fr. 15.–
---	----------

Tiramisu	Fr. 15.–
-----------------	----------

Cheesecake	Fr. 15.–
-------------------	----------

Gaufre aux fraises et crème ou gaufre au Nutella et crème	Fr. 13.–
--	----------

Nos vins

La surface totale du vignoble valaisan s’élève aujourd’hui à plus de 5 300 ha, ce qui correspond à 40 % de l’ensemble du vignoble suisse. Le plus grand village viticole valaisan est Salgesch/Varen et la réputation de ces vins rouges dépassent largement les frontières. C’est ici, entre autres, que le pinot noir noble est roi.

Un autre vignoble du Haut-Valais se trouve à Visperterminen, à mille mètres d’altitude. C’est à partir de ses raisins, qui arrivent à maturité grâce à l’influence du foehn, que l’on produit le cépage rare Heida.

Top vins ouverts

(qualité bouteille)

Vins blancs	1 dl	3 dl	5 dl	7 dl
Fendant / Chasselas Clos de Balavaud FilsMaye	6.–	18.–	30.–	42.–
Johannisberg Feuergold FilsMaye	7.–	21.–	35.–	49.–
Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen	8.–	24.–	40.–	56.–
Petite Arvine FilsMaye	9.–	27.–	45.–	63.–
Amigne FilsMaye	9.–	27.–	45.–	63.–

Rosé

Rosé FilsMaye	6.–	18.–	30.–
---------------	-----	------	------

Vins rouges

Dole Girandole FilsMaye	6.–	18.–	30.–	42.–
Pinot Noir Balavaud FilsMaye	7.–	21.–	35.–	49.–
Merlot Le Marquillier FilsMaye	7.–	21.–	35.–	

Vins de table

Fendant	pro dl	4.50
Johannisberg	pro dl	4.50
Dole	pro dl	4.50

Vins blancs

- 1)

La Coquine, Cave Emery, Ayent

Assemblage: Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine.
La 'coquine' est une taquine, un peu coquine mais raffinée
et toute en séduction et en plaisir.
Pas blonde.

5 dl Fr. 29.–
- 2)

Heida Le Zéphir Emery, St. Leonard

Belle couleur jaune avec des reflets verts.
Arômes d'agrumes, de noix et de fruits exotiques. Great !

7 dl Fr. 65.–
- 3)

Malvoisie Cave St. Pierre

Le pinot gris, appelé malvoisie en Valais, est doré.
Il a un arôme délicat de mousse fraîche ou de camomille.
Noblement doux !

7 dl Fr. 59.–
- 4)

Petit Arvine Montorge Favre, Sion

Petite Arvine de premier choix.

7 dl Fr. 65.–

Vins rouges

- 5)

Merlot Glenz, Salgesch

Wow! Super Merlot

7 dl Fr. 65.–
- 6)

Cornalin Collection F Favre, Sion

Vin rouge élégant, notes fruitées,
avec un soupçon de poivre et de bois. 1A Cornalin.

7 dl Fr. 75.–
- 7)

«Vin d'hôtel» Cuvée spéciale

Fils Maye | Prestige Argent (a été créé par Fabian lui-même).
Diolinoir, Syrah, Merlot, Pinot.

7 dl Fr. 67.–

8) «Vin d'hôtel»		
Cuvée spéciale fût de chêne	7 dl	Fr. 67.–
Gilles Joel Cina Prestige Gold (a été créé par Fabian lui-même) Diolinoir, Syrah, Merlot, Angelotta.		
9) Noir de Noir Cave du Paradies, Sierre	7 dl	Fr. 69.–
Pinot, Syrah, Humagne rouge. Nez intense de baies, champignons et bois mouillé.		
10) Bielen Famille Schnyder, Gampel	7 dl	Fr. 65.–
Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Angelotta. 1 an en fût de chêne. Excellent vin.		
11) Amarone classico della Valpolicella Riserva	7 dl	Fr. 89.–
Bouquet captivant de baies des bois et de menthe avec des nuances florales agréables et subtiles. Charnu en bouche, avec un corps puissant mais une certaine fraîcheur, doux, chaud et équilibré, avec un soupçon d'arôme de la barrique.		

Eaux minérales

Jus de pommes Coca-cola Rivella Thé froid	3 dl	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	10.–
Eau de table sans / avec gaz	3 dl	Fr.	4.–
	0,5 l	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	8.–
Jus d'orange	2 dl	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	11.–
Bitter lemon Schweppes tonic	2 dl	Fr.	5.–

Boissons chaudes

Café Espresso Thé	Fr.	4.–
Latte Macchiato	Fr.	4.50
Parfum vanille	Fr.	5.50
Parfum noisette	Fr.	5.50
Parfum Caramel	Fr.	5.50
Cappuccino Café au lait	Fr.	4.50
Ovomaltine Chocolat chaud	Fr.	4.50
Thé rhum	Fr.	6.50
Café « fertig »	Fr.	6.50
Café maison	Fr.	8.–
Thé « Jäger »	Fr.	8.–

Apéritifs

Crodino (sans alcool)	4 cl	Fr.	6.–
Cynar	4 cl	Fr.	7.–
Martini blanc ou rouge	4 cl	Fr.	7.–
Appenzeller Fernet	4 cl	Fr.	7.–
Campari	4 cl	Fr.	7.–
Bailey's	4 cl	Fr.	8.–
Gin	4 cl	Fr.	7.–
Gin Tonic	4 cl	Fr.	11.–

Röstihüs

Saas-Almagell

Grappa

Grappa Amarone 45 %	4 cl	Fr. 15.–
Grappa di Nebbiolo 40 %	4 cl	Fr. 15.–
Grappa Moscato 40 %	4 cl	Fr. 15.–
Grappa Ponte Vecchio 40 %	4 cl	Fr. 15.–

Vin mousseux

(Bolla-top Quality)

Bouteille de vin mousseux	7 dl	Fr. 65.–
Hugo Spritz: Prosecco, Sirop de sureau		Fr. 12.–
Zurbruggen Spritz: Lemonsoda, Prosecco, Blue Curaçao		Fr. 12.–
Aperol Spritz: Aperol, Prosecco		Fr. 12.–
Monte-Moro Spritz: Prosecco, Grapefruit, Vodka		Fr. 12.–
Limoncello Spritz: Prosecco, Limoncello		Fr. 12.–
Royal Spritz: Prosecco, Fruits, Cassis		Fr. 12.–
Antrona Spritz: Prosecco, Fruits, Campari		Fr. 12.–

Champagne

Louis Roederer	7 dl	Fr. 120.–
----------------	------	-----------

Schnaps

Chrüter, Kirsch, Obstler Pflümli	4 cl	Fr.	7.–
Apricotine, Williamine	4 cl	Fr.	8.–
Limoncello	4 cl	Fr.	9.–

Whiskies

Bowmore (12 Years)	4 cl	Fr.	12.–
Lagavulin Single Islay Malt Whisky (16 Years)	4 cl	Fr.	12.–
Talisker Scotch Single Malt (10 Years)	4 cl	Fr.	12.–
Laphroaig Islay Malt Whisky (10 Years 15 Years)	4 cl	Fr.	12.–
Oban Single Malt Whisky (14 Years)	4 cl	Fr.	12.–

Cognac

Remy Martin	4 cl	Fr.	12.–
Napoleon	4 cl	Fr.	12.–
Martell	4 cl	Fr.	12.–

Restaurant Röstihüs

Esther et Fabian Zurbriggen-Zurbriggen
CH-3905 Saas-Almagell

Tél.: +41 27 957 10 12 | info@monte-moro.ch

