



# Röstihüs

Saas-Almagell



# Röstihüs

Saas-Älmgell

## Vorspeisen

---

Rindstatar Monte-Moro	(als Hauptgang Fr. 35.–)	Fr. 19.–
Bruchetta mit Tomaten		Fr. 15.–
Walliserteller	(klein Fr. 20.–)	Fr. 30.–
Hobelkäse	(klein Fr. 17.–)	Fr. 26.–
Mini Käsefondue	pro Person	Fr. 12.–

---

## Suppen

---

Minestrone		Fr. 14.–
Zwiebelsuppe		Fr. 13.–
Kürbissuppe		Fr. 14.–
Tomatensuppe		Fr. 13.–

---

## Salatteller vom Buffet

---

Klein		Fr. 11.–
Gross		Fr. 18.–

---

## Fondue Bourignonne oder Chinoise (180 Gramm Rindfleisch)

---

6 Saucen / Pommes / Pommes Williams / Früchte (inklusive kleiner Salat vom Buffet)	(auf Vorbestellung) pro Person	Fr. 42.–
---	--------------------------------	----------

---

## Warme Speisen

---

Spätzlepfanne mit Gemüse und Käse überbacken	Fr. 25.–
Spätzlepfanne mit Speck, Zwiebeln und Käse	Fr. 25.–
Käseschnitte mit Schinken und Ei	Fr. 19.–
Käsefondue mit Brot	pro Person Fr. 25.–
Raclette gross mit Pellkartoffeln	Fr. 17.–
Risotto mit Hähnchenfleisch oder Krevettenspiess mit Balsamico und Parmesansplitter	Fr. 32.–
Burger Monte-Moro mit Pommes	Fr. 27.–
Hirschentrecôte mit Eierschwämmli sauce Birne mit Preiselbeere Spätzli, Maroni und Rotkraut	(Senior Fr. 39.–) Fr. 45.–
Brasato (Rind) Polenta	Fr. 45.–
Eringerravioli mit Morchelsauce	(als Vorspeise Fr. 15.–) Fr. 25.–
Curryreis, Hähnchen und Früchten	Fr. 32.–

## Kinderkarte

---

Portion Pommes mit Majo und Ketchup	Fr. 8.–
Paniertes Schnitzel mit Pommes	Fr. 14.–
Zwei Schnitzel mit Pommes	Fr. 25.–
Nudeln mit Tomatensauce	Fr. 12.–
Bratwurst mit Pommes	Fr. 15.–

# Best of Röstis

## Rösti Albert

Fr. 25.–

Mit Bauernwurst, Speck und Röstigraben und Käse

---

## Rösti Dracula

Fr. 25.–

Mit Knoblauch, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Macugnaga

Fr. 25.–

Mit Birnen, Gorgonzola, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Exotic Palma

Fr. 25.–

Mit Schinken, Ananas, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Tschug Tschug

Fr. 27.–

Mit Apfelmus und Calvados flambiert, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Gartu

Fr. 25.–

Mit Gemüse, Rahm ohne Käse

---

## Rösti Saastal

Fr. 25.–

Mit Schinken, Spiegelei, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Diavolo

Fr. 25.–

Mit Mozzarella , Salami, scharfer Tomatensauce, Rahm und Parmesan

---

## Schmugglerrösti

Fr. 27.–

Mit Tomaten, Thon, Mozzarella, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Olma

Fr. 27.–

Mit Olma-Bratwurst , Zwiebelringen, Rahm und Käse überbacken

---

## Rösti Indian Style

Fr. 32.–

Mit gegrillten Krevettenspiess, Zwiebelringen, Ananas, Currysauce, Rahm und Käse überbacken

---

# Unsere Cordon bleus

(Senior minus Fr. 4.-)

**Monte-Moro** Fr. 42.–  
Kalbfleisch mit Schinken und Käse

---

**Val Antrona** Fr. 39.–  
Schweinefleisch mit Schinken und Gorgonzola

---

**Knobli** Fr. 39.–  
Schweinefleisch mit Schinken, Zwiebeln, Käse und Knoblauch

---

**Hawaii** Fr. 39.–  
Schweinefleisch mit Schinken, Ananas, Käse

---

**Förster** Fr. 41.–  
Schweinefleisch mit Schinken, Trüffel, Pilzen und Käse

---

**Beilagen:** Pommes William oder Nudeln oder Pommes frites. Gemüse

---

## Herkunft Fleisch

---

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz und Frankreich

## Unsere Nachspeisen

---

**Monte-Moro-Kopf** (Eiweisschaum mit Schoko und Eis) Fr. 15.–

---

**Tiramisu** Fr. 15.–

---

**Cheesecake** Fr. 15.–

---

**Erdbeerwaffel, Nutellawaffel oder Karamelwaffel  
mit Vanilleeis** Fr. 13.–

---

# Unsere Weine

Die gesamte Walliser Rebbaufäche beträgt heute über 5300 ha, was 40 % des gesamten Schweizer Anbaugebietes entspricht. Das grösste Walliser Winzerdorf ist Salgesch/Varen, dessen Rotweine weit über die Kantonsgrenze hinaus einen hervorragenden Ruf geniessen. Hier ist unter anderem der noble Pinot Noir König.

Ein weiterer Rebberg im Oberwallis befindet sich in Visperterminen, auf 1000 Metern über dem Meer. Aus seinen Trauben, die Dank des Föhninflusses zum Reifen kommen, wird der eher rare Heida hergestellt.

## Offene Top-Weine

(Flaschenqualität)

### Weissweine

	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.–
---------------	-----	------	------

### Rotweine

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

## Tischweine

---

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

---

## Weissweine

---

- 1) La Coquine, Cave Emery, Ayent** 5 dl Fr. 29.–  
Assemblage: Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine  
Die 'Spitzbübin' ist eine liederliche Schelmin, ein wenig Schurkin,  
aber von der feinen Art, ganz auf Verführung und Genuss aus.  
Aber nicht blond.
  - 2) Heida Le Zéphir Emery, St. Leonard** 7 dl Fr. 65.–  
Schönes Gelb mit grünlichen Reflexen.  
Aromen von Agrumen, Nüsse und exotischen Früchten. Great!
  - 3) Malvoisie Cave St. Pierre** 7 dl Fr. 59.–  
Pinot Gris, im Wallis Malvoisie genannt ist goldig,  
hat ein delikates Aroma von frischem Moos oder Kamille. Edelsüss!
  - 4) Petit Arvine Montorge Favre, Sion** 7 dl Fr. 65.–  
Erstklassiger Petit Arvine
- 

## Rotweine

---

- 5) Merlot Glanz, Salgesch** 7 dl Fr. 65.–  
Wow! Super Merlot
  - 6) Cornalin Collection F Favre, Sion** 7 dl Fr. 75.–  
Eleganter Rotwein, fruchtige Noten,  
Hauch von Pfeffer und Holz. 1A Cornalin
  - 7) «Hotelwein» Cuvée Special** 7 dl Fr. 67.–  
Fils Maye | Prestige Silber (wurde von Fabian selber kreiert)  
Diolinoir, Syrah, Merlot, Pinot
-

- 8) **«Hotelwein» Cuvée Special Eichenfass** 7 dl Fr. 67.–  
 Gilles Joel Cina | Prestige Gold (wurde von Fabian selber kreiert)  
 Diolinoir, Syrah, Merlot, Angelotta,
- 
- 9) **Noir de Noir Cave du Paradies, Sierre** 7 dl Fr. 69.–  
 Pinot, Syrah, Humagne rouge,  
 Intensive Nase nach Beeren, Pilzen und nassem Holz
- 
- 10) **Bielen Familie Schnyder, Gampel** 7 dl Fr. 65.–  
 Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Angelotta,  
 1 Jahr Eichenfass. Super Wein
- 
- 11) **Amarone classico della Valpolicella Riserva** 7 dl Fr. 89.–  
 Einnehmendes Bouquet von Waldbeeren und Minze mit angenehmen,  
 feinen Blumennuancen. Im Geschmack fleischig, mit mächtigem Körper,  
 trotzdem mit einer gewissen Frische, weich, warm und ausgewogen,  
 gekonnter Barrique-Einsatz.
- 

## Mineralwasser

---

Apfelsaft   Coca-Cola   Rivella   Citro   Eistee	3 dl	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	10.–
Tafelwasser ohne / mit Kohlensäure	3 dl	Fr.	4.–
	0,5 l	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	8.–
Orangensaft	2 dl	Fr.	5.–
	1 l	Fr.	11.–
Bitter lemon   Schweppes tonic	2 dl	Fr.	5.–

---

## Heisse Getränke

---

Kaffee   Espresso   Tee	Fr.	4.–
Latte Macchiato	Fr.	4.50
mit Vanille	Fr.	5.50
mit Haselnuss	Fr.	5.50
mit Caramel	Fr.	5.50
Cappuccino   Milchkaffee	Fr.	4.50
Ovomaltine   Schokolade	Fr.	4.50
Tee Rum	Fr.	6.50
Kaffee fertig	Fr.	6.50
Hauskaffee	Fr.	8.–
Jägertee	Fr.	8.–

## Apéritif

---

Crodino (alkoholfrei)	4 cl	Fr.	6.–
Cynar	4 cl	Fr.	7.–
Martini weiss oder rot	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-Älmgell

## 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.–

## Prosecco

(Bolla-top Quality)

Flasche Sekt	7 dl	Fr. 65.–
Hugo Spritz: Prosecco, Holundersirup		Fr. 12.–
Zurbrüggen 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, Früchte, Cassis		Fr. 12.–
Antrona Spritz: Prosecco, Früchte, Campari		Fr. 12.–

## Champagner

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

## Schnaps

---

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

---

## Whisky

---

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 und Fabian Zurbriggen-Zurbriggen  
CH-3905 Saas-Almagell  
Tel: +41 27 957 10 12 | [info@monte-moro.ch](mailto:info@monte-moro.ch)

