



SAAS-FEE • WALLIS

SPEISEKARTE

CARTE • MENU

Servus & Willkommen im CHEZ ROLI

Geniessen Sie bei uns in Saas-Fee köstliche regionale Spezialitäten und wechselnde saisonale Highlights.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem herzlichen Ambiente zu verwöhnen.

Savourez chez nous à Saas-Fee de délicieuses spécialités régionales et nos highlights de saison.

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre ambiance chaleureuse.

Enjoy delicious regional specialities and seasonal highlights with us in Saas-Fee.

We look forward to welcoming you in our warm and cosy atmosphere.



Herbst 2026 • Automne 2026 • Autumn 2026

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. • Tous les prix en CHF, TVA incluse • All prices in CHF, incl. VAT



SUPPEN

Soupes • Soups

Tagessuppe 7.00

Soupe du jour

Soup of the day

Saaser-Suppe mit Trockenfleisch, Kartoffeln, Lauch, Käse & Croûtons 14.00

Soupe de Saas avec viande séchée, pommes de terre, poireau, fromage et croûtons

Saas soup with dried meat, potatoes, leek, cheese and croutons

Kürbiscremesuppe 11.00

Velouté de potiron

Cream of pumpkin soup



SALATE

Salades • Salads

Blattsalat 9.00

Salade verte

Green salad

Gemischter Salat 13.00

Salade mêlée

Mixed salad

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons 14.00

Salade de rampon au lard, œuf et croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

Eichblattsalat mit Eierschwämmen, Maroni, Walnuss und Trauben 16.00

Salade feuille de chêne aux chanterelles, marrons, noix et raisins

Oak leaf with chanterelles, chestnuts, walnuts and grapes

VORSPEISEN

Hors-d'œuvre • Starters

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Hobelkäse 19.50

Carpaccio de bœuf à la roquette et copeaux de fromage

Beef carpaccio with rocket and shaved cheese

Marinierter Lachs an einer Senf-Dillsauce 19.00

Saumon mariné à la sauce moutarde-aneth

Graved salmon with mustard-dill sauce

6 «falsche Schnecken» – Rindsfiletwürfel – mit Kräuterbutter gratiniert 17.50

6 « faux escargots » – dés de filet de bœuf – gratinés au beurre aux herbes

6 « false snails » – diced beef fillet – gratinated



WALLISER SPEZIALITÄTEN

Spécialités du Valais • Valais Specialities

Raclette pro Portion 9.50

Raclette par portion

Raclette per portion

Saaser Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse, Siedfleisch, Speck und Wurst 28.00

Potée de Saas avec pommes de terre, légumes, viande bouillie, lard et saucisse

Saas hotpot with potatoes, vegetables, boiled beef, bacon and sausage

Walliser Cholera mit Kartoffeln, Lauch, Tomaten, Käse und Äpfeln 27.00

Cholera valaisanne avec pommes de terre, poireaux, tomates, fromage et pommes

Valais Cholera with potatoes, leek, tomatoes, cheese and apples

Walliserteller klein / gross 19.50 / 29.50

Assiette valaisanne petite / grande

Valaisan plate small / large



RÖSTI

Rösti • Rösti

« Walliser » – Mit Rohschinken, Tomaten, Käse und Ei 27.00

« Valaisanne » – Jambon cru, tomate, fromage et œuf

« Valais » – Raw ham, tomato, cheese and egg

« Roli » – Speck, Trockenfleisch, Zwiebeln, Lauch und Käse 28.50

« Roli » – Lard, viande séchée, oignon, poireau et fromage

« Roli » – Bacon, dried meat, onion, leek and cheese

« Julia » – Gemüse mit Käse gratiniert 25.00

« Julia » – Légumes gratinés au fromage

« Julia » – Vegetables gratinated with cheese



BOWLS

Bowls • Bowls

**mit Aprikosendressing, Gurke, Karotte, Spinat, Avocado, Mango,
Frühlingszwiebel, Bohnen und Zartweizen (Ebli)**

avec dressing abricot, Concombre, carotte, épinards, avocat, mangue, oignon de
printemps, haricots et blé tendre

with apricot dressing, Cucumber, carrot, spinach, avocado, mango, spring onion, beans
and tender wheat

mit Pouletbruststreifen 28.00

avec lanières de blanc de poulet

with strips of chicken breast

mit Rindsfiletwürfel 31.00

avec dés de filet de bœuf

with diced beef fillet

mit Eierschwämmen, Kürbis und Maroni 31.00

avec chanterelles, potiron et marrons

with chanterelles, pumpkin and chestnuts



HAUPTGERICHTE

Plats principaux • Main Courses

Rindsmedaillons mit Gemüse, Country-Kartoffeln, Pfeffersauce 49.00

Médaillons de bœuf aux légumes, pommes country, sauce au poivre

Beef medallions with vegetables, country potatoes, pepper sauce

Rindsstroganoff mit Reis 42.00

Bœuf Stroganoff avec riz

Beef stroganoff with rice

Walliser-Schweinssteak mit Tomaten & Käse gratiniert 34.00

Gemüse, Pommes soufflée

Steak valaisan de porc gratiné au fromage et aux tomates, légumes et frites soufflées

Valais-style pork steak baked with tomatoes & cheese, vegetables, soufflé fries



WILDGERICHTE

Plats de gibier • Venison Dishes

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Früchten 29.00

Ragoût de cerf avec spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et fruits

Venison stew with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and fruits

Rehschnitzel an Kirschsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Früchten 39.00

Escalope de chevreuil sauce aux cerises, spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et fruits

Venison schnitzel with cherry sauce, spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and fruits

Käsespätzli mit Champignons und Apfelmus 22.00

Spätzli au fromage avec champignons et compote de pommes

Cheesy spätzli with mushrooms and apple sauce

Vegi Wildteller - Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Früchten 25.00

Assiette végétarienne d'automne - spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles et fruits

Vegetarian wild plate - spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and fruits

FLEISCHFONDUES AB 2 PERSONEN

Fondues de viande dès 2 personnes • Meat Fondues from 2 person
mit verschiedenen Saucen, Reis und Pommes-Frites
avec différentes sauces, riz et pommes frites
with various sauces, rice and french fries

Chinoise 200g – Rind und Kalbfleisch in Bouillon
Bœuf et veau en bouillon / Beef and veal in broth

Bacchus 200g – Rindfleisch in Rotweinbouillon
Bœuf en bouillon de vin rouge / Beef in red wine broth

Bourguignonne 200g – Rindfleisch in Öl
Bœuf à l'huile / Beef in oil

pro Person 200g Fleisch, CHF 49.00
200 g de viande par personne / 200g of meat per person

Zusätzliche Portion Fleisch 140g, CHF 15.00
Supplément viande 140g / Extra meat 140g

UNSER KULINARISCHES HIGHLIGHT AUF VORBESTELLUNG

Fondue Chi-Ba-Bou !

Geniessen Sie alle drei Fondue-Variationen, mit Salatcreation als Vorspeise
Fleisch von Hand geschnitten
p. P. 60.00

Fondue Chi-Ba-Bou !

Profitez des trois variantes de fondue
avec une création de salade en entrée
p. P. 60.00

Fondue Chi-Ba-Bou !

Enjoy all three fondue variation
with a salad creation as a starter
p. P. 60.00

Deklaration

*Schwein: Schweiz • Kalb: Schweiz • Rind: Schweiz / Paraguay • Poulet: Schweiz / Brasilien
Lachs: Norwegen • Crevetten: Vietnam • Brot: Schweiz*

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal • En cas d'allergie, veuillez demander à notre personnel • For allergies, please ask our staff