

Nostalgische Genussmeile 2026



Alle Infos hier:



5 HAFU

Boccalino, Plattjen

- ✂ Greibe und Cholera

🍷 Weingut Seewer

8 ZER ALTU POSCHT

Supersaxo Damian, Bumann Julian, Gottsponer Dieter

- ✂ Lammragout mit Älplermagronen
- Saasereintopf: Speck, Rind, Schwein, Hauswurst mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln
- Für die Kleinen: Schweinswurst mit Kartoffelsalat

🍷 St. Jodern Kellerei | Visperterminen

6 CHEZ LEO

Hotel Garni Feehof

- ✂ Kaffee und Kuchen

10 FESTZELT DORFPLATZ

Guggermusik Feer- Nola

- ✂ Raclette
- Käseschübling mit Brot

🍷 St. Jodern Kellerei | Visperterminen

12 HOTEL PENSION SAAS-FEE

Hotel Allalin, Hotel Amber, Budweiser, Rest. Vieux-Chalet

- ✂ Spare Ribs „Gourmet Style“ mit Aprikosen BBQ Sauce und Kabissalat
- Trockenfleisch Carpaccio mit Hobelkäse und Rucola
- Apfeltartelette mit Vanillesauce

Alpen Mojito, Gënëpi-Spritz, Aprikosen-Spritz

🍷 Cave St. Pierre | Caves Orsat | Cave Comby

Musikalische Unterhaltung:
Keller Walter

15 PENSION SUPERSAXO

Park-Hotel, Pizzeria da Rasso

- ✂ Saaser Suppa traditionell mit Trockenfleisch, Lauch, Kartoffeln, Roggenbrotwürfel und Käse
- Rindsragout mit Wurzelgemüse und Bergkäse überbackener Polenta Bramata
- Polenta Bramata mit Bergkäse überbacken

• Glacéstand

🍷 Walliser Wein | Bier | Spritzgetränke | Softgetränke | Kaffee

19 PENSION MISCHABEL

Metzgerei Mischabel, Rest. belMont

- ✂ Pension Mischabel: (Sauerkraut, Saucisson, Speck, Gnagi und Kartoffeln)
- Blut- & Leberwurst mit Kartoffeln und Apfel
- Kalbskopf und Kartoffeln mit Vinaigrette
- Raclette
- Vanilleplunder & Nussgipfel

🍷 Domaine de l'Enfer

17 CENTRAL

Restaurant Central

- ✂ Älplermaccaroni
- Alpencrèmesuppe

11 SERAC

Wellness SPA Pirmin Zurbriggen, Rest. Olympia, Hotel Monte Moro

- ✂ Eringerravioli mit Morchelsauce
- Wiispaghetti

🍷 Cina Weine | Les Fils Maye

7 GLETSCHER-CLARA

Wellness Hostel 4000, Bergrest. Längfluh, Schweizerhof

- ✂ Champagner-Risotto mit Kalbsgeschnetzeltem
- Champagner-Risotto mit Crevetten
- Champagner-Risotto mit Sebi's Schnecken
- Fischvariation von Dyhrberg
- Crèmeschnitte à la Sebi

🍷 Weingut St. Philippe | Bonvin | Champagner Abelé 1757 Brut

3 ZUM GÄMSELIJÄGER

Restaurant Zer Mühle

- ✂ Rehpralinen mit Preiselbeer Dip
- Hirschpfeffer mit Spätzli

🍷 Auserlesene Weine | Kellerei Gregor Kuonen Salgesch

13 ZER GEISSSTELL

Hotel The Capra, Rest. Tankstelle

- ✂ Aprikosen-Tomaten-Gazpacho mit Alpenkräuteröl
- The Capra Alpine Brisket Sandwich
- Tankstell Castagnole

14 STAFELWALD

Rest. Schäferstube, Rest. Steinbock, Elite Alpine Lodge

- ✂ Saiblingsfilet mit Randen & Buchweizen
- Wildragout mit Härpfel & Kabis
- Gezupfte Rinderschulter im Randenbrot mit Raclette, Gemüse & Sauerrahm
- Meringues mit Rahm & Aprikosen

🍷 Jacques Germanier | Sélection Comby

16 GRAND HOTEL BELLEVUE

Walliserhof Grand-Hotel & Spa, Backstübli

- ✂ Short Rib mit Polenta
- Kürbisravioli mit Kräuterseitlingen
- Waffeln mit warmen Beeren oder Schokoladensauce und Vanille-Eis
- Ponscheggla

🍷 Cave Gilbert Devayes

18 ALPJI

Hotel Les Amis, Café Alpenblick

- ✂ Eringer Bratwurst mit Brot und Aprikosen Chutney
- Eringer Bratwurst mit Safranrisotto
- Safranrisotto mit Pilzen
- Marroni-Cake

🍷 Cave St. Philippe | Varonier | Les Amis Saaser Craft-Bier

4 ZUM SCHWARZU STIER

Black Bull, Walliser Weingarten, Rest. Ski-Hütte

- ✂ Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelstampf und Rotweinjus

🍷 Auserlesene Walliser Weine

2 ZER GROSSMAMA

Hotel Ambiente

- ✂ Walliser Teller
- Saaser Fleischsuppe
- Gsottus (Schaf/Rind/Siedwurst/Zunge) mit Kartoffeln und braunem Kabis

🍷 Weinbar mit Adrian & Diego Mathier

1 Chalmattu

Hotel Rest. Mistral & Rudi's Bar

- ✂ Epfel-Tängini
- Saaser Ponscheggla
- Allerlei Siessus vom Buffet

🍷 Kaffee | Tee | Weine

