



Silvio Welti und das ganze Hannigteam heissen Sie recht herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir legen grossen Wert auf frische Zutaten, höchste Qualität und liebevolle Zubereitung. Geniessen Sie unsere köstlichen Gerichte und lassen Sie sich verwöhnen.

Silvio Welti et toute l'équipe du Hannig vous souhaitent la bienvenue chaleureusement - Nous accordons une grande importance à des ingrédients frais, une qualité supérieure et une préparation soignée. Profitez de nos délicieux plats et laissez vous choyer.

Silvio Welti and the entire Hannig team warmly welcome you - We are delighted to have you here. We place great importance on fresh ingredients, high quality and loving preparation. Enjoy our delicious dishes and let us take care of you.

Fer de Hunger

Salate

GRÜNER ALPENSALAT

CHF 12.-

Salade verte

Green salad

GEMISCHTES AUS DEM GARTEN

CHF 15.-

Salade mixte

Mixed salad

CAESAR SALAD

CHF 28.-

Verschiedene Blattsalate mit grillierten Pouletstreifen, Parmesan und Croutons an einem Caesar Dressing

Diverses salades vertes avec des lanières de poulet grillé, du parmesan et des croûtons, avec une sauce César

Various leaf salads with grilled chicken strips, Parmesan and croutons served with a Caesar dressing

DER EXOTE

CHF 27.50

Verschiedene Blattsalate mit Wassermelone und Feta Käse an einem Honig Senf Dressing.

Différentes salades vertes avec de la pastèque et du fromage feta, accompagnées d'une vinaigrette au miel et à la moutarde

Various leafy salads with watermelon and feta cheese, served with a honey-mustard dressing

Suppen

TRADITIONELLE SAASER FLEISCHSUPPE

CHF 17.-

Hausgemachte Bouillon mit Brot, Kartoffeln und Käse

Bouillon maison avec pain, pommes de terre et fromage.

Homemade broth with bread, potatoes, and cheese

RINDSKRAFTBRÜHE

CHF 10.50

Consommé

Beef bouillon

HOBELKÄSECREME MIT TROCKENFLEISCH

CHF 17.50

Soupe au fromage raboté avec viande séchée

Cheese soup with air-cured meat

AROMATISCHE TOMATENCREME SUPPE MIT BASILIKUMPESTO

CHF 14.-

Velouté de tomates aromatiques accompagné d'un pesto au basilic

Aromatic creamy tomato soup served with basil pesto

z'Vieri

SAASER TELLER

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Saaser Hauswurst, Hobelkäse
Viande séchée, fromage à raboter, saucisse du Saas, jambon cru, lard
Air-cured meat, sliced cheese, Saas sausage, cured ham, bacon

CHF 34.- *½ Port.*
CHF 24.-

TROCKENFLEISCH TELLER

Assiette de viande séchée
Air-cured meat platter

CHF 34.- *½ Port.*
CHF 24.-

HOBELKÄSE TELLER

Assiette de fromage à raboter
Plate of chipped cheese

CHF 30.50 *½ Port.*
CHF 22.50

PORTION POMMES

Portion de frites
Portion of french fries

CHF 14.-

Für unsere kleinen Gäste

MURMELI

Portion Pommes frites/ Portion de frites/Serving of fries

CHF 8.-

ZWÄRGI

Älplermacaronen/ Macaroni au fromage/Cheese macaroni

CHF 13.-

REHTELLER

Chicken Nuggets mit Pommes frites/Chicken nuggets avec frites/Chicken nuggets with fries

CHF 15.-

HIRSCHTELLER

Spaghetti mit Tomatensauce/Spaghetti à la sauce tomate/Spaghetti with tomato sauce

CHF 11.-

Käse-Spezialitäten

SCHMUGGLERSCHNITTA

CHF 25.-

Brot mit Wein und Käse überbacken

Croute au fromage

Cheese toast with wine

+ Schinken / + Jambon / + Ham

CHF 2.-

+ Ei / + Oeuf / + Egg

CHF 2.-

ÄLPLERMAKARONI

CHF 25.50

Älplermacronen an einer Rahmsauce mit Kartoffeln, Zwiebel, Käse und Apfelmus

Macaroni montagnards avec compote de pommes, onion, pomme de terre, fromage

Macaroni with cheese, potatoes, onions and apple compote

GLAFFNI SPAGHETTI

CHF 23.50

Spaghetti im Weisswein gekocht an einer Käsesauce und Hauswurst

Spaghetti au vin blanc dans une sauce au fromage avec saucisse du Saas

Spaghetti boiled in wine with a cheese sauce and Saas sausage

KÄSEFONDUE

CHF 29.50

Fondue au fromage

Cheese fondue

TOMATENFONDUE MIT BROT UND KARTOFFELN

CHF 34.-

Fondue aux tomates, accompagnée de pain ou de pommes de terre

Tomato fondue with bread or potatoes

**KÄSEFONDUE
MIT CHAMPAGNER UND TRÜFFEL**

CHF 38.50

Fondue au fromage au champagne et aux truffes

Cheese fondue with champagne and truffles

**KÄSEFONDUE
MIT CHAMPAGNER UND SAFRAN**

CHF 36.-

Fondue au fromage au champagne avec safran

Cheese fondue with champagne and saffron

**+Kartoffeln
+Zusatzgedeck**

CHF 4.-

CHF 5.-

.....

Rösti-Spezialitäten

ALPEN-RÖSTI

CHF 26.50

Rösti mit Ei und grünem Salat

Rösti à l'œuf avec un petit accompagnement de salade verte

Rösti with an egg and small salad garnish

BAUERN-RÖSTI

CHF 29.50

Bauernbratwurst mit Rösti an einer Zwiebelsauce

Saucisse paysanne avec rösti et sauce aux oignons

Farmhouse sausage with rösti and onion sauce

STROGANOFF-RÖSTI

CHF 41.-

Geschnetzeltes vom Rind an einer feinen Stroganoffsauce

Émincé de bœuf avec sauce Stroganoff

Sliced beef with a fine Stroganoff sauce

Spezialitäten des Hauses

SILVIO'S TATAR

CHF 46.- ^{½ Port.}
CHF 30.50

Rindstatar mit einer fermentierten Knoblauchmayonnaise, Belper Knolle und Toast

Tartare de bœuf avec fermenté mayonnaise à l'ail , Belper Knolle et toast

Beefsteak tartare with fermented garlic mayo, Belper Knolle and toast

+Pommes Frites

CHF 6.-

Z'VEGI TATAR

CHF 35.-

Tatar von der Dörr Tomate an einem Kräuteröl und Toast

Tartare des tomates séchées sur l'huile aux herbes et toast

Tartare from the dry tomato with herbal oil and toast

+Pommes Frites

CHF 6.-

CORDON BLEU HANNIG

CHF 39.50

Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Hausgeräuchertem Raclette Käse

Escalope de porc farcie au jambon et au fromage raclette fumé maison

Pork schnitzel stuffed with ham and house-smoked raclette cheese

ALPENPASTA

CHF 28.50

Spaghetti an einer Tomatenrahmsauce mit Trockenfleisch und Burrata Käse

Spaghetti servis avec une sauce tomate-crème, du viande séchée et de la burrata

Spaghetti served with a creamy tomato sauce, dried cured meat, and burrata cheese

SMASH BURGER

CHF 32.50

Rindfleisch mit Hausgemachtem Briochbrot, Zwiebeln, Salat und Pommes Frites

Bœuf servi avec pain brioché maison, oignons, salade et frites

Beef with homemade brioche bread, onions, salad, and French fries

SPARERIBS MIT POMMES

CHF 35.50

Travers de porc des frites

Spare ribs with French fries

HANNIG FLÜGELINI

CHF 24.50

Knusprige Pouletflügeli in süss-scharfer asiatischer Marinade, dazu Pommes Frites

Ailes de poulet croustillantes marinées dans une sauce asiatique sucrée et épicée, accompagnées de frites

Crispy chicken wings marinated in a sweet-spicy Asian sauce, served with fries

ROASTBEEF MIT SALAT ODER POMMES FRITES

CHF 32.50

Roast beef avec salade ou pommes frites

Roast beef with salad or french fries

Ab 2 Pers.

HANNIGPLATTE

Fein tranchiertes Fleisch serviert auf einer Platte an einer feinen Café de Paris Sauce und saisonalem Gemüse

Viande finement tranché servi sur un plat avec une sauce Café de Paris et des légumes de saison

Finely sliced meat served on a platter with a delicate Café de Paris sauce and seasonal vegetables



* Pommes frites / Pommes frites / French fries

CHF 6.-

Risottobällchen / Arancini

CHF 7.-

Entrecôte vom Rind / Entrecôte du boeuf / Entrecote of beef

CHF 48.50 p.P.

Filet vom Rind / Filet de boeuf / Filet of beef

CHF 57.50 p.P.

Herkunftbezeichnung von Fleisch und Fisch:

Provenance de la viande et du poisson:
Country of origin of meat and fish:

Rindfleisch/Boeuf/Beef	Paraguay
Schweinefleisch/Porc/Pork	Schweiz, Suisse, Switzerland
Geflügel/Volaille/Poultry	Schweiz, Suisse, Switzerland
Eier/Oeufs/Eggs	Schweiz, Suisse, Switzerland
Lachs/Saumon/Salmon	Norwegen, Norvège, Norway
Backwaren/Boulangerie/Baked goods	Schweiz

Weinkarte

Walliser Weissweine

	70cl	75cl
PETITE ARVINE Weingut Seewer, Susten <i>Vollmundig, erfrischend, knackig, salzig</i>		52.-
POSITIVO BLANCO Weingut Seewer, Susten <i>Fruchtig, erfrischend, nobel, gehaltvoll und Harmonisch</i>		49.-
BLANC DE NOIR Gregor Kuonen, Salgesch <i>Fruchtig, elegant, gehaltvoll</i>		48.-
HEIDA Johanneli Fi, Visperterminen <i>Exotische Frucht, Ananas, viel florale Aromen mit Holunderblüten, einem Hauch Jasmin</i>		55.-



Walliser Roséwein

	50cl
HÖLLUWIE DÔLE BLANCHE Johanneli Fi, Visperterminen <i>Himbeer, Erdbeer, Bananen, harmonisch und rund im Abgang</i>	36.-

Walliser Rotweine

	50cl	75cl	150cl
POSITIVO Weingut Seewer, Susten <i>Vollmundig, ausgewogen mit samtigen Tanninen</i>		59.-	125.-
CORNALIN Les Fils Maye, Riddes <i>Kirschen und Brombeeren konzentriert und fruchtig</i>	39.-	57.-	
SYRAH CUVÉE PRESTIGE Gregor Kuonen, Salgesch <i>Würzig, Kirschen, Waldbeeren</i>	39.-		
DIOLINOIR GRANDMAÎTRE BARRIQUE Gregor Kuonen, Salgesch <i>Kräftiger Wein, intensive Farbe</i>	48.-		
HUMAGNE ROUGE CUVÉE PRESTIGE Gregor Kuonen, Salgesch <i>Wild, Robust, Fruchtig</i>	39.-		
CLOS TSCHACHTELA PINOT NOIR GRANDE CUVÉE BARRIQUE Gregor Kuonen, Salgesch <i>Mondial des Pinots 2024 Gold exklusiv, fruchtig, elegant, nobel, samtig</i>		99.-	
MERLOT GRANDMAITRE BARRIQUE Gregor Kuonen, Salgesch <i>Verfügt über eine Aromavielfalt von Pflaumen, Schwarzkirsche und Nelken</i>		68.-	

Walliser Offenweine

WEISSWEIN

FENDANT

Weingut Seewer, Susten

1dl 5dl 7,5dl

5.- 24.-

JOHANNISBERG

Weingut Seewer, Susten

5.- 24.-

PETITE ARVINE

Caves du Paradis, Salgesch

8.- 38.-

HEIDA

Johanneli Fi, Visperterminen

7.- 48.-

BLANC DE NOIR

Gregor Kuonen, Salgesch

7.- 48.- 7dl

ROSÉWEIN

ROSÉ

Weingut Seewer, Susten

5.- 23.-

ROTWEIN

PINÔT NOIR

Weingut Seewer, Susten

5.- 23.-

MERLOT

Varonier, Varen

8.- 38.-

CUVÉE HANNIG AOC VALAIS

Gregor Kuonen, Salgesch

8.- 55.-

CHAMPAGNER / PROSECCO

PROSECCO DRY DOC

Paladin, Italien / Veneto

Cüpli 3,75dl 7,5dl

9.- 55.-

NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE

43.- 85.-

NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ RESERVE EXCLUSIVE

49.-