



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 11.-

Salade verte

Green salad

GEMISCHTES AUS DEM GARTEN

CHF 15.-

Salade mixte

Mixed salad

CAESAR SALAD

CHF 27.-

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.-

Verschiedene Blattsalate mit Mango, Burrata Käse an einem Honig Senf Dressing

Assortiment de jeunes pousses avec de la mangue et du fromage burrata, accompagné d'une vinaigrette miel-moutarde

Mixed leafy greens with mango and burrata cheese, served with a honey mustard dressing

Suppen

TRADITIONELLE SAASER FLEISCHSUPPE

CHF 16.-

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 9.-

Consommé

Beef bouillon

HOBELKÄSECREME MIT TROCKENFLEISCH

CHF 16.-

Soupe au fromage raboté avec viande séchée

Cheese soup with air-cured meat

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

CHF 18.-

Soupe de goulache maison

Homemade goulash soup

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 33.- *½ Port.*
CHF 23.-

TROCKENFLEISCH TELLER

Assiette de viande séchée

Air-cured meat platter

CHF 33.- *½ Port.*
CHF 23.-

HOBELKÄSE TELLER

Assiette de fromage à raboter

Plate of chipped cheese

CHF 29.- *½ Port.*
CHF 21.-

PORTION POMMES

Portion de frites

Portion of french fries

CHF 13.-

Für unsere kleinen Gäste

MURMELI

Portion Pommes frites/ Portion de frites/Serving of fries

CHF 8.-

ZWÄRGI

Älplermacronen/ 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 24.-

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.-

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 22.-

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.-

Fondue au fromage

Cheese fondue

TOMATENFONDUE MIT BROT UND KARTOFFELN

CHF 33.-

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

Tomato fondue with bread or potatoes

**KÄSEFONDUE
MIT CHAMPAGNER UND TRÜFFEL**

CHF 38.-

Fondue au fromage au champagne et aux truffes

Cheese fondue with champagne and truffles

**KÄSEFONDUE
MIT CHAMPAGNER UND SAFRAN**

CHF 35.-

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.-

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.-

Bauernbratwurst mit Rösti an einer Zwiebelsauce

Saucisse paysanne avec rösti et sauce aux oignons

Farmhouse sausage with rösti and onion sauce

STROGANOFF-RÖSTI

CHF 39.-

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 45.-

*½ Port.
CHF 29.-*

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 38.-

Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Safran Raclette Käse mit Gemüse und Pommes frites

Escalope de porc farcie de jambon et de fromage au safran avec des légumes et pommes frites

Escalope of pork filled with ham and saffron cheese, vegetables and french fries

GSOTTUS

CHF 34.-

Verschiedene Sorten Siedfleisch mit geschmortem Weisskohl und Salzkartoffeln

Différentes variétés de viande bouillie avec chou blanc braisé et pommes de terre vapeur

Various types of boiled beef with braised white cabbage and boiled potatoes

PULLED PORK BURGER

CHF 32.-

mit Hausgemachtem Briochbrot, Rotweinzwiebeln und Salat

Burger de porc effiloché avec pain brioché maison, oignons au vin rouge et salade

Pulled pork burger with homemade brioche bun, red wine onions, and salad

SPARERIBS MIT POMMES

CHF 33.-

Travers de porc avec des frites

Spare ribs with French fries

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT

CHF 29.-

Escalope de porc croustillante, servie avec une salade de pommes de terre

Crispy breaded pork schnitzel served with a potato salad

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

Hausgemachte Mandelkroketter/Croquettes aux amandes/Almond Croquettes



CHF 6.-

CHF 7.-

*

Entrecôte vom Rind
Entrecôte du boeuf
Entrecote of beef

CHF 47.- p.P.

Filet vom Rind
Filet de boeuf
Filet of beef

CHF 56.- 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 Leukersonne, Susten <i>Vollmundig, erfrischend, knackig, salzig</i>		52.-
POSITIVO BLANCO Leukersonne, 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 Leukersonne, 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

	1dl	5dl	7,5dl
FENDANT Varonier, Varen	6.-	30.-	41.-
JOHANNISBERG Leukersonne, 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 Leukersonne, Susten	5.-	23.-
------------------------------------	-----	------

ROTWEIN

PINÔT NOIR Leukersonne, Susten	5.-	23.-
MERLOT Varonier, Varen	8.-	38.-
CUVÉE HANNIG AOC VALAIS Gregor Kuonen, Salgesch	8.-	55.-

CHAMPAGNER / PROSECCO

	Cüpli	3,75dl	7,5dl
PROSECCO DRY DOC Paladin, Italien / Veneto	9.-	55.-	
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE		43.-	85.-
NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ RESERVE EXCLUSIVE		49.-	