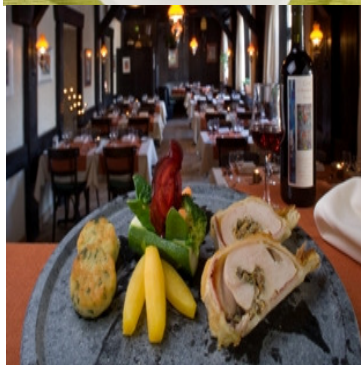




Saas-Fee for Gourmets Dinner by Steven Schuster
und Pavo Erceg im Panorama Hotel Alphubel
CH-3906 Saas-Fee
Zum Apéro
Ein Gruss aus der Küche
Folie à deux „demi sec“ Adrian Mathier



Saaser Ziegenkäsemousse an einer
Munder Safran Sauce und Feigen
Humagne blanche Chandra Kurt Provins



Fendant Crème Suppe mit
gerösteten Roggenbrotwürfeln
Fendant St.Pierre Albert Biollaz



Fischkomposition aus dem Mattmarksee
Fin Bec Mér Ivo Mathier



Poulet Wellington mit Kartoffelplätzchen
und Gemüsekörbchen
Cuvée d'Artiste Louis Comby + Fils



Walliser Weinparfait und Trauben-Komposition
Amigne Abbey du Vetroz



Kaffee-Tee

Dazu einen feinen Abricotine von Erhard Mathier
Wir wünschen Ihnen einen schönen Genuss-Abend
Das Buch Saas-Fee for Gourmets ist als
Ansichtsexemplar in der Lounge präsent.



Gönnen Sie sich ein Buch für sich mit wunderbaren
Bildern aus Saas-Fee und tolle Rezepten oder sind
Sie auf der Suche nach einer Geschenksidee??

Pro 1 dl Glas Wein verrechnen wir CHF 7.00.-
Ein Teil des Profits geht an terre des hommes valais

