

MITTEILUNGEN GEMEINDE SAAS-BALEN



Gemeindekanzlei

Tel. 027 957 23 37 Fax 027 957 38 12

✉ saas-balen@bluewin.ch 🏠 www.gemeinde-saas-balen.ch

Öffnungszeiten Kanzlei: Montag nachmittags 13.30 - 16.00 Uhr,
Mittwoch und Donnerstag morgens 09.00 - 11.30 Uhr

Registerbüro

Tel. 027 957 19 64 / 079 787 61 67

✉ registerhalter-saas-balen@bluewin.ch

Öffnungszeiten Registerbüro:
Nach Vereinbarung

Saas-Balen, 22.03.2024

Nr. 11

Herzliche Gratulation

Am **Mittwoch, 27. März 2024** feiert Kalbermatten Adolf seinen **80. Geburtstag**. Verwaltung und Bevölkerung gratulieren Adolf ganz herzlich und wünschen alles Gute, Gesundheit und Gottes Segen.

Ostersonntag im Restaurant 1659

Feiert Ostern im Restaurant 1659 in Saas-Almagell und erlebt ein Festmahl, das eure Geschmacksknospen verzaubert! Am **31. März 2024** erwartet euch ein kulinarisches Ostermenü und eine Auswahl aus unserer Speisekarte. Geniesst feinste Gerichte in gemütlicher Atmosphäre und lasst euch von unserem Service verwöhnen. Reserviert noch heute und macht euer Osterfest zu einem kulinarischen Erlebnis! Mehr Infos unter www.kristall.ch/restaurant1659.

Wir freuen uns auf euch!



Familie Breuer-Anthamatten
+41 27 958 17 00 / kristall@kristall.ch

Verrückt, aber wahr Der Schwiizer fängt schon jetzt an zu Feiern bald 1 Jahr in Saas-Balen

Karfreitag & Ostersonntags Mittags Menu

Menu Preis wie vor einem Jahr zur Eröffnung!!!!

Nüsslisalat-Salat mit Ei

Kalbshalsbraten an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Frühlings-Gemüse

Coupe Dänemark CHF 32

Für die Kinder

Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites Glace nach Wahl CHF 16

Verlängert bis Ostersonntag

Cordon-Bleu Variationen vom Säuli ca. 300gr

Mit kleinem Nüsslisalat zur Vorspeise sowie Gemüse & Pommes-Frites für CHF 35

Cordon-Bleu Frühling gefüllt mit Spargeln, Rohschinken, Bärlauch und Zweierlei Bio-Berg-Käse aus Val Müstair

Cordon-Bleu Waldmeister gefüllt mit Schinken, Waldpilzen und Zweierlei Bio-Berg-Käse aus Val Müstair

Cordon-Bleu Francais gefüllt mit Schinken und Pfeffer Brie-Cantadou

Cordon-Bleu Dibi Däbi gefüllt mit Mostbröckli und Greyerzer Käse

Cordon-Bleu Walliser gefüllt mit Racelettekäse, Schinken und Tomaten

Cordon-Bleu Hawaii gefüllt mit Schinken, Ananas und Zweierlei Bio-Berg-Käse aus Val Müstair

Cordon-Bleu Pikante gefüllt mit scharfer Salami, Peperoncini-Pesto und Zweierlei Bio-Berg-Käse aus Val Müstair

Cordon Bleu Italiana gefüllt mit Parmaschinken, Taleggio und Trüffelpesto

Cordon Bleu Thai Süss-Sauer gefüllt mit Gemüse-Curry

Natürlich habe ich noch andere Gerichte auf der Karte!!!!!!

Reservationen unter der Telefonnummer 027 / 530 11 70 gerne entgegen.

Mittags-Küche 11.30h bis 15h Abend-Küche ab 18h bis 22h

In der Winterzeit sind wir für Sie da:

Donnerstag, Freitag, Samstag: 10 - 16 Uhr / 17 - 23 Uhr

Sonntag: 10 - 22 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Gruppenanlässe an allen Tagen möglich

Das einzige Gilde & Fait Maison sowie Slow Food Cook's Alliance Restaurant im Saas-Tal.

In meinem Restaurant genießen Sie eine authentische und hausgemachte Küche, die den Anforderungen des Labels Fait Maison, Slow Food Cook's Alliance sowie der Gilde entspricht.

Alle 30min. Mit dem Postauto Saas-Fee zu uns Saas-Balen in ca. 11 Minuten Alle 30min. Mit dem Postauto Saas Grund zu uns Saas-Balen in ca. 4 Minuten Alle 30min. Mit dem Postauto Saas Almagell zu uns Saas-Balen in ca. 19 Minuten mit Umsteigen in Saas Grund