

UNSERE WEINE / NOS VINS / OUR WINES

Dank unserer langjährigen Reiseerfahrung durch die Weinregionen Europas und der Beratung unseres Sommeliers haben wir eine Palette von Walliser, französischen und spanischen Weinen zusammengestellt.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen beim Entdecken, Verkosten und Entspannen am Kaminfeuer bei guter Musik und unkomplizierter Atmosphäre.

.....

Notre passion pour le vin, nos voyages dans les plus belles régions viticoles d'Europe, ainsi que les conseils de sommeliers, nous ont permis d'élaborer une carte des vins complète. Venez prendre votre temps, et vous relaxer dans une atmosphère propice.

.....

Thanks to our many years of travel experience through the wine regions of Europe and the advice of our sommelier, we have put together a range of Valais, French and Spanish wines. Let us pamper you as you discover, taste and relax by the fireplace with good music and an uncomplicated atmosphere.

UNSERE GESCHICHTE / NOTRE HISTOIRE / OUR STORY

Im Herzen der Schweizer Alpen haben wir eine Tapas-Bar eingerichtet, die von den unterschiedlichen Hintergründen unseres Teams inspiriert ist, das Einflüsse aus der Schweizer, spanischen und italienischen Kultur zusammenbringt. Wir haben ein Menü zusammengestellt, das die besten handwerklich hergestellten Weine und köstlichen Gerichte aus der Walliser Region umfasst, gepaart mit den hochwertigen Aromen aus Spanien und Italien.

.....

Au cœur des Alpes suisses, nous avons créé un bar à tapas inspiré par la diversité de notre équipe, qui allie les influences des cultures suisse, espagnole et italienne. Nous avons élaboré un menu qui propose les meilleurs vins artisanaux et de délicieux plats de la région valaisanne, associés aux saveurs d'Espagne et d'Italie.

.....

In the heart of the Swiss Alps, we've created a Tapas Bar inspired by the diverse backgrounds of our team, which bring together influences from the Swiss, Spanish and Italian cultures. We've crafted a menu that features the finest craft wines and delicious dishes from the Walliser region, paired with flavors from Spain and Italy.



LA ESTRELLA TAPAS & WINE

Hotel Etoile and Alpenperle Residences

SAAS-FEE
WILDISTRASSE 21

ÖFFNUNGZEITEN / HORAIRES D'OUVERTURE / OPENING HOURS

MONTAG	GESCHLOSSEN
DIENSTAG	16 BIS 21 UHR
MITTWOCH	16 BIS 21 UHR
DONNERSTAG	16 BIS 21 UHR
FREITAG	16 BIS 21 UHR
SAMSTAG	16 BIS 21 UHR
SONNTAG	GESCHLOSSEN

VON DER ERDE / DE LA TERRE / FROM THE EARTH

Jamon Iberico (Spain)	24 CHF
Lomo Iberico (Spain)	19 CHF
Chorizo Iberico (Spain)	12 CHF

Grüne geröstete Paprika	14 CHF
Poivrons vert de Padrón	
Roasted green galician peppers	

Kroketten mit spanischem Schinken und Käse (Spain)	11 CHF
Croquetas au jambon et fromage espagnol	
Spanish cheese and ham croquettes	

Manchego Käseauswahl	15 CHF
Assiette de fromage Manchego	
Manchego cheese plate	

Croque Monsieur mit Raclettekäse, Schinken oder gebratenem Gemüse (CH)	15 CHF
Croque-Monsieur au fromage à Raclette, jambon ou légumes rôtis	
Toastie with Raclette cheese, ham or roasted vegetables	

Nuggets & Pommes (Brazil)	16 CHF
Nuggets de poulet avec frites	
Chicken nuggets with fries	

Portion Pommes frites	7 CHF
Portion fries	

VOM MEER/ DE LA MER/ FROM THE SEE

Wilder Oktopus mit süßem Paprika	22 CHF
Poulpe sauvage au paprika	
Wild octopus with sweet paprika	

Alaska-Seelachs im Bierteig, mit Süßkartoffelchips	16 CHF
Nuggets de poisson et frites de patate douce	
Fish nuggets with sweet potato fries	

Traditionell marinierte Muscheln	12 CHF
Moules marinées traditionnelles	
Traditional marinated mussels	

Spanische Sardinen in Olivenöl	13 CHF
Sardines espagnoles à l'huile d'olive	
Spanish sardines in olive oil	

Mini-Tintenfisch in Olivenölsauce	15 CHF
Mini calamars à l'huile d'olive	
Mini squid in olive oil	

VON UNSEREN NACHBARN / DE NOS VOISINS /

FROM OUR NEIGHBOURS

Pizzas :	
Margherita	18 CHF
Prosciutto und Funghi	15 CHF
Vulcano	15 CHF
Flauto Margherita	8 CHF
Flammküche (Tradition + Vegi)	12 CHF

NACHTISCH / DESSERT

Eiscreme-Auswahl	6 CHF
Sélection de glaces	
Ice cream Selection	

Mini-Waffel mit Schlagsahne und Beeren	8 CHF
Mini gaufre sucrée avec crème fouettée	
Sweet mini waffle with whipped Cream	

Traditioneller Apfelstrudel mit Schlagsahne	12 CHF
Strudel de pommes et crème fouettée et des baies	
Traditional Apple strudel with whipped cream and berries	

Schokoladensoufflè	12 CHF
Soufflé au chocolat	

Cheesecake	12CHF
-------------------	--------------

Tiramisu	8 CHF
-----------------	--------------