

Waldhotel Fletschhorn, 3906 Saas-Fee,
Tel. +41 (0) 27 9572131, Fax +41 (0) 27 9572187,
info@fletschhorn.ch, www.fletschhorn.ch



Hôtel Restaurant Fletschhorn Saas Fee

À Saas Fee (VS) situé à 1800m au-dessus du niveau de la mer, offrez vous le bien être dispensé par de nombreux Wellness hôtels et une multitude

de variétés culinaires.

Un des beaux hôtels, très bien bâti est, sans aucun doute le Waldhôtel Fletschhorn. Il se trouve en bordure de forêt avec une vue imprenable sur Saas Fee et sa montagne.

C'est en 1907 que l'on trouve pour la première fois attestation officielle l'hôtel. En 1976 la famille Dütsch pris en charge la marche de l'hôtel, jusque là géré de manière traditionnelle. Avec une grande connaissance en gastronomie et leur sens aigu des affaires, Irma et Jörg Dütsch ont élevé la renommée du Waldhôtel Fletschhorn en établissement de pointe de portée internationale. En décembre 2003 la famille Dütsch a remis le sceptre entre des mains plus jeunes.

Gastronomie de pointe à Saas Fee

Maren Müller, Charlie Neumüller et Markus Neff, trois jeunes et dynamiques professionnels de la restauration avec d'excellentes références, dirigent aujourd'hui l'hôtel et le restaurant. La charmante Maren Müller en est la parfaite hôtesse. Elle veille à faire sentir les hôtes du «Fletschhorn» comme chez eux. En tant qu'hôtelière diplômée, (école hôtelière de Lausanne, elle assume l'entière responsabilité de l'administration. Au restaurant, Charlie Neumüller est aux petits soins avec les hôtes. Sa formation



de cuisinier, de sommelier et les études de l'école hôtelière de Bad Leonfelden (A), complètent son savoir. Il atout particulièrement de grandes et solides connaissances des vins. Il est à même de conseiller le meilleur cru adapté même au menu le plus spécial. Il va sans dire qu'il est personnellement responsable du choix des grands crus. Incroyable mais vrai, 25'000 bouteilles sont entreposées dans la cave. Une gamme variée qui va des vins australiens en passant par les vins chiliens et jusqu'aux vins espa-

gnols. Bien entendu, les vins du terroir ne manquent pas son plus.

Que serait un établissement coté, sans un excellent chef en cuisine? Au Fletschhorn, Markus Neff domine l'art culinaire avec une grande maîtrise. Sa cuisine variée et créative plait énormément aux clients. Il atta-



che une grande importance à la très bonne qualité, dit-il, est plus importante pour nous que le prix.

Cours de cuisine au Fletschhorn

En complément, les cours de cuisine prodigués par Markus Neff, plusieurs fois dans le mois, sont très appréciés. Le programme de l'année se trouve sous le site www.fletschhorn.ch.

Les trois jeunes restaurateurs sont également assistés par 14 collaborateurs très motivés.



La cuisine internationale est absolument convaincante. Sur la carte on trouve les «Coquilles St. Jacques», la «Poularde au gros Sel» et, même le «Filet de Bison». Le Fletschhorn a récolté 17 points au Gault et Millau, étant simultanément agréée dans «Grand Table Suisse».

Laissez vous aller à savourer les fins spécialités au restaurant, aménagé

confortablement et avec goût. Les chambres de l'hôtel sont bien plaisamment installées. Du balcon vous avez une vue inoubliable sur les montagnes hautes de 4000 mètres. À l'occasion d'un événement spécial, l'attente du client le plus exigeant se verra comblée par l'offre d'une chambre attrayante et panoramique.

Tout l'équipe du Fletschhorn se réjouit de votre visite et vous assure à tous, un très agréable «plein de bien être».

