


## Vorspeisen | Starters | Entrées

Zermatter Platte 30  
 Rohschinken | Trockenfleisch | Hauswurst | Hobelkäse | Mixed Pickels  
 Roggenbrot | Apfel-Feigensalat  
*zermatt plate*  
*raw ham | dried meat | home sausage | planed cheese | mixed pickles*  
*rye bread | apple and fig salad*  
 assiette zermattoise  
 jambon cru | viande séchée | saucisse maison | fromage tranché | cornichons  
 pain de seigle | salade de figues et de pommes


Schweizer Rindstatar vom Filet | gebeizte Radieschen | Roggenbrotch crunch 35 | 48  
*swiss fillet of beef tartare | pickled radishes | rye bread crunch*  
 tartare de bœuf suisse du filet | radis marinés | croûtons de pain de seigle

Schweizer Wurst-Käse-Salat 21  
*swiss sausage and cheese salad*  
 salade suisse aux saucisses et au fromage

 Bergsteigersalat 21  
 Blattsalate | Balsamicodressing | Tomaten | Gurken | Hobelkäse | Chips  
*mountaineer's salad*  
*green salad | balsamic dressing | tomatoes | cucumber | planed cheese | chips*  
 salade du randonneur  
 salade verte | vinaigrette balsamique | tomates | concombres | fromage en tranches | chips

+ Maispouardenbrust | *chicken breast* | poitrine de poularde 15

## Suppen | Soups | Soupes

 Walliser Käsesuppe | Ruchbrotcroûtons | Schnittlauch 15  
*valais cheese soup | croûtons | chives*  
 soupe au fromage du valais | croûtons | ciboulette

Frühlingsbouillon | Grünes Gemüse | Erbsenpesto | Liebstöckel 16  
*spring bouillon | green vegetables | pea pesto | lovage*  
 bouillon printanier | légumes verts | pesto de petits pois | livèche

## Hauptgänge | Main courses | Plat principaux

### ✔ Fondue 200gr/Person (Horu Käserei Zermatt)

Klassisch   <i>classic</i>   <i>classique</i>	29
Kräuter   <i>herbs</i>   <i>herbes</i>	31
Tomaten   <i>tomatoes</i>   <i>tomates</i>	31
Trüffel   <i>truffle</i>   <i>truffe</i>	39

Alle Fondues werden mit Mixed Pickels, Ruchbrot und/oder Kartoffeln serviert.

*All fondues are served with mixed pickles, bread and/or potatoes.*

Toutes les fondues sont servies avec des cornichons, du pain et/ou Pommes de terre.

### ✔ Raclette pro Portion

Klassisch   <i>classic</i>   <i>classique</i>	13
Paprika   <i>peppers</i>   <i>poivrons</i>	15
Grüner Pfeffer   <i>green pepper</i>   <i>poivre vert</i>	15

Alle Raclettes werden mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln serviert.

*All raclettes are served with cornichons, pearl onions and potatoes.*

Toutes les raclettes sont servies avec des cornichons, des petits oignons et des pommes de terres.

### ✔ Zermatter Kartoffelrösti | *zermatt potato rösti* | rösti de pommes de terre 18

✔ Tomaten   <i>tomatoes</i>   <i>tomates</i>	1
✔ Spiegelei   <i>fried egg</i>   <i>oeuf au plat</i>	3
✔ Bergkäse   <i>mountain cheese</i>   <i>fromage de montagne</i>	3
Rohschinken   <i>raw ham</i>   <i>jambon cru</i>	4
Rauchlachs   <i>smoked salmon</i>   <i>saumon fumé</i>	5

### Schweizer Rindsfilet mit Ochsenmarkkruste | Kohlrabi-Misocreme 65

#### Süsskartoffel-Carres

*swiss beef fillet with bone marrow crust | kohlrabi miso cream | sweet potato squares*

*filet de bœuf suisse en croûte de moelle | crème de chou-rave au miso*

*carrés de patate douce*

### Geschmorte Kalbsbacke | Rotweinsauce | Pastinakenpüree | Gremolata 54

*braised veal cheek | red wine sauce | parsnip purée | gremolata*

*joue de veau braisée | sauce au vin rouge | purée de panais | gremolata*

## Desserts

Variation der Rhabarber   Vanillesauce   Salziger Macadamia-Crunch <i>rhubarb variation   vanilla sauce   salty macadamia crunch</i> déclinaison de rhubarbe   sauce vanille   crunch de macadamia salé	16
Crème Brûlée   Löwenzahnhonig   Tonkabohneneis   Honigwabe <i>crème brûlée   dandelion honey   tonka bean ice cream   honeycomb</i> crème brûlée   miel de pissenlit   glace à la fève tonka   rayon de miel	18
Sorbet-Variation   Saisonale Früchte <i>sorbet selection   seasonal fruits</i> variation de sorbets   fruits de saison	16

Dessert des Tages  
*dessert of the day*  
dessert du jour

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche in unseren Speisen verwendet werden. Bitte teilen Sie allfällige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

*Our staff is at your disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.*

Notre équipe du service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wir verzichten auf Fleisch, welches mit Leistungsförderern wie Antibiotika oder Hormonen erzeugt worden sein kann.

*We avoid meat that may have been produced with performance enhancers such as antibiotics or hormones.*

Nous n'utilisons pas de viande qui peut avoir été produite avec des améliorateurs de performance tels que des antibiotiques ou des hormones.

Herkunft | Origine | Origin

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Lachs: Norwegen

Geflügel: Schweiz

Preise inkl. MwSt.