

Vorspeisen | Starters | Entrées

Zermatter Platte	30
Rohschinken Trockenfleisch Hauswurst Hobelkäse Mixed Pickels Roggenbrot Apfel-Feigensalat <i>zermatt plate</i> <i>raw ham dried meat home sausage planed cheese mixed pickles</i> <i>rye bread apple and fig salad</i> 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 Roggenbrotchrunch	35 48
<i>swiss fillet of beef tartare pickled radishes rye bread crunch</i> tartare de bœuf suisse du filet radis marinés croûtons de pain de seigle	
Schweizer Wurst-Käse-Salat	21
<i>swiss sausage and cheese salad</i> salade suisse aux saucisses et au fromage	
 Bergsteigersalat	21
Blattsalate Balsamicodressing Tomaten Gurken Hobelkäse Chips <i>mountaineer's salad</i> <i>green salad balsamic dressing tomatoes cucumber planed cheese chips</i> salade du randonneur salade verte vinaigrette balsamique tomates concombres fromage en tranches chips	
+ Maispouardenbrust <i>chicken breast</i> poitrine de poularde	15

Suppen | Soups | Soupes

 Walliser Käsesuppe Ruchbrotcroûtons Schnittlauch	15
<i>valais cheese soup croûtons chives</i> soupe au fromage du valais croûtons ciboulette	
Wildconsommé Griessnocken Herbstgemüse	16
<i>game consommé semolina dumplings autumn vegetables</i> consommé de gibier quenelles de semoule légumes d'automne	

Hauptgänge | Main courses | Plat principaux

✓ Fondue 200gr/Person (Horu Käserei Zermatt)

Klassisch <i>classic</i> classique	29
Kräuter <i>herbs</i> herbes	31
Tomaten <i>tomatoes</i> tomates	31
Trüffel <i>truffle</i> truffe	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> classique	15
Paprika <i>peppers</i> poivrons	16
Grüner Pfeffer <i>green pepper</i> poivre vert	16

✓ Raclette-Degustation (2 Personen) 48

Wählen Sie drei aus den obigen Sorten + Geräuchert & Trüffel

Choose 3 varieties from above + smoked & truffle

Choisissez 3 variétés parmi celles ci-dessus + fumé & truffe

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

Schweizer Rindsfilet mit Steinpilzkruste | Portweinjus | Kartoffelterrinen | Karotten 65

swiss beef fillet with a porcini crust | port wine jus | potato terrine | carrots

filet de bœuf suisse en croûte de cèpes | jus au porto | terrine de pommes de terre carottes

Rehpfeffer | Maronen | Preiselbeeren | Wirsing | Schupfnudeln 49

venison civet | chestnuts | cranberries | savoy cabbage | potato dumplings

civet de chevreuil | marrons | airelles | chou frisé | schupfnudeln

Desserts

Feigentarte Portweineis Whiskey-Schokoladensauce <i>fig tart port wine ice cream whiskey chocolate sauce</i> tarte aux figues glace au porto sauce au chocolat et au whisky	18
Kaffee-Crème-brûlée Bananeneis gesalzene Pekannüsse <i>coffee crème brûlée banana ice cream salted pecans</i> crème brûlée au café glace à la banane noix de pécan salées	19
Sorbet-Variation Saisonale Früchte <i>sorbet selection seasonal fruits</i> variation de sorbets fruits de saison	16
Dessert des Tages <i>dessert of the day</i> dessert du jour	15

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

Reh: EU

Preise inkl. MwSt.