

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 Roggenbrotch crunch	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	
 Vichyssoise Saiblingskaviar Frühlingslauchlocken	16
<i>vichyssoise char caviar spring leek curls</i>	
vichyssoise caviar d'omble chevalier boucles de poireau primeur	

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 Rinderfilet mit Thymiankruste | Portweinjus | Schnippelbohnen Dauphine-Kartoffeln 65

swiss beef fillet with thyme crust | port wine jus | sliced green beans dauphine potatoes

filet de bœuf suisse en croûte de thym | jus au porto | haricots coupés pommes dauphine

Geschmorte Kalbsbacke | Rotweinsauce | Kohlrabi | Kartoffel-Selleriepüree 54

braised veal cheek | red wine sauce | kohlrabi | potato and celery purée

joue de veau braisée | sauce au vin rouge | chou-rave | purée de pommes de terre et céleri

Desserts

Erdbeeren Short Cake weisse Schokoladen-Ganache Holunderblütensorbet <i>strawberries short cake white chocolate ganache elderflower sorbet</i> fraises short cake ganache au chocolat blanc sorbet au sureau	18
Weisses Schokoladen-Ziegenfrischkäse-Mousse Himbeere Thymianhippe <i>white chocolate and fresh goat's cheese mousse raspberry thyme tuile</i> mousse au chocolat blanc et fromage de chèvre frais framboise tuile au thym	18
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

Preise inkl. MwSt.