

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 Toastbrot Eigelbcreme Kapernäpfel	35 48
<i>swiss fillet of beef tartare toast bread egg yolk cream caper berries</i>	
tartare de bœuf suisse du filet pain de mie crème de jaune d'œuf baies de câpres	
 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	
 + Maispoulardenbrust <i>chicken breast</i> poitrine de poularde	15

Suppen | Soups | Soupes

🌱 Walliser Käsesuppe Ruchbrotcroûtons	12
<i>valais cheese soup croutons</i>	
soupe au fromage du valais croûtons	
 Ochsenschwanzessenz Ochsenschwanzpraline	17
<i>oxtail essence oxtail praline</i>	
essence de queue de bœuf praliné de queue de bœuf	

Hauptgänge | Main courses | Plat principaux

✓ Fondue 200gr/Person (Horu Käserei Zermatt)

Klassisch <i>classic</i> classique	27
Kräuter <i>herbs</i> herbes	29
Tomaten <i>tomatoes</i> tomates	29
Trüffel <i>truffle</i> truffe	37

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	13
Paprika <i>peppers</i> poivrons	15
Grüner Pfeffer <i>green pepper</i> poivre vert	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> 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 | Café de Paris Kruste | Rosenkohl | Kartoffelgratin 65

swiss beef fillet | café de paris crust | brussels sprouts | potato gratin

filet de bœuf suisse | croûte café de paris | choux de bruxelles | gratin dauphinois

Gampfeffer | Spätzle | Wirsing | Steinpilze | Rosmarinjus 42

venison ragout | / savoy cabbage | spätzle orcini mushrooms | rosemary jus

civet de chamois | spätzle | chou de savoie | cèpes | jus au romarin

Desserts

Vanillekipferl | Parfait | Punschorange 18
vanille crescent cookies | parfait | punch-soaked orange
 croissant à la vanille | parfait | orange au punch

Bratapfel Cheesecake | Zimteis | Meringue 16
baked-apple cheesecake | cinnamon ice cream | meringue
 cheesecake aux pommes rôties | glace à la cannelle | meringue

Sorbet Variation 14
sorbet variation
 variation de sorbets

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
 Wild: Schweiz

Preise inkl. MwSt.