

Vorspeisen | Starters | Entrées

Zermatter Platte 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	30
Schweizer Rindstatar vom Filet Toastbrot Eigelbcreme Kapernäpfel <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	35 48
Schweizer Wurst-Käse-Salat <i>swiss sausage and cheese salad</i> salade suisse aux saucisses et au fromage	21
 Bergsteigersalat 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	21
+ Maispoullardenbrust <i>chicken breast</i> poitrine de poularde	15

Suppen | Soups | Soupes

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

Hauptgänge | Main courses | Plat principaux

✓ Fondue 200gr/Person (Horu Käserei Zermatt)

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

Geröstetes weisses Schokoladenparfait | Pistazie | Kalamansi 18
roasted white chocolate parfait / pistachio / calamansi
 parfait au chocolat blanc torréfié | pistache | calamansi

Cheesecake | Salted Caramel Eis | Beeren 18
cheesecake / salted caramel ice cream / berries
 cheesecake | glace au caramel au beurre salé | baies

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.