

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 figes et de pommes	
 Schweizer Rindstatar vom Filet Roggenbrot Eigelbcreme Kapernäpfel	35 48
<i>swiss fillet of beef tartare rye bread egg yolk cream caper berries</i>	
tartare de bœuf suisse du filet pain de seigle crème de jaune d'œuf baies de câpres	
 🌱 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	
 + Maispoulerdenbrust <i>chicken breast</i> poitrine de poularde	15

Suppen | Soups | Soupes

🌱 Walliser Käsesuppe Ruchbrotdcroûtons	12
<i>valais cheese soup / croutons</i>	
soupe au fromage du valais croûtons	
 Ochsenschwanzessenz Ravioli	16
<i>oxtail essence / ravioli</i>	
essence de queue de bœuf ravioli	

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 | Bohnencassoulet | Thymiankartoffeln | Portweinjus 62

swiss beef fillet | bean cassoulet | thyme potatoes | port wine jus

filet de bœuf suisse | cassoulet aux haricots | pommes de terre au thym | jus au porto

Desserts

Warmer Apfelstrudel Crème anglaise Knuspriges Baiser <i>warm apple strudel vanilla custard crispy meringue</i> strudel aux pommes chaud crème anglaise meringue croustillante	16
Weisses Schokoladenmousse Erdbeercrumble Rhabarberkompott <i>white chocolate mousse strawberry crumble rhubarb compote</i> mousse au chocolat blanc crumble aux fraises compote de rhubarbe	18
Sorbet Variation <i>sorbet variation</i> variation de sorbets	14
Dessert des Tages <i>dessert of the day</i> 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.