

Vorspeisen | Starters | Entrées

Zermatter Platte	29
Rohschinken Trockenfleisch Hauswurst Hobelkäse Mixed Pickels Roggenbrot	
Zermatt plate	
raw ham dried meat home sausage planed cheese mixed pickles rye bread	
Assiette Zermatt	
<i>jambon cru viande séchée saucisse maison fromage en tranches cornichons mélangés pain de seigle</i>	
Burrata Basilikum getrocknete Tomaten	21
Burrata Basil Dried tomatoes	
<i>burrata basilic tomates séchées</i>	
Bergsteigersalat	16
Grüner Salat Kräuterdressing Kerne Tomaten Gurken Rettich Hobelkäse Speck	
Mountaineer's salad	
green salad herb dressing seeds tomatoes cucumber radish planed cheese bacon	
Salade d'alpiniste	
<i>salade verte vinaigrette aux herbes graines tomates concombres radis fromage raboté bacon</i>	

Suppen | Soups | Soupes

Zermatter Heusuppe Berberitze	10
Zermatt hay soup barberry	
<i>Soupe de foin de Zermatt épine-vinette</i>	
Rindsconsommé Flädle Wurzelgemüse	11
Beef consommé sliced pancakes root vegetables	
<i>Consommé de boeuf célestines racine</i>	

Hauptgänge | Main courses | Plat principales

Fondue 200gr/Person (Horu Käserei Zermatt)

Klassisch classic <i>classique</i>	26
Kräuter herbs <i>herbes</i>	28
Tomaten tomatoes <i>tomates</i>	28
Pilze mushrooms <i>champignons</i>	29
Speck bacon <i>lard</i>	31
Trüffel truffle <i>truffe</i>	36

Alle Fondues werden mit hausgemachten Mixed Pickels, Ruchbrot und/oder Kartoffeln serviert.

All fondues are served with homemade mixed pickles, bread and/or potatoes.

Toutes les fondues sont préparées avec des cornichons mélangés faits maison, du pain et/ou Pommes de terre servies.

Raclette pro Portion

Klassisch classic <i>classique</i>	9
Paprika peppers <i>poivrons</i>	9.50
Grüner Pfeffer green pepper <i>poivron vert</i>	9.50

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 terre.

Fondue Chinoise 58

Rind | Kalb | Poulet | Tagesgemüse | Pommes frites | Reis | Saucen
beef | veal | chicken | vegetables of the day | french fries | rice | sauces
bœuf | veau | poulet | légumes du jour | frites | riz | sauces

Zermatter Kartoffelrösti | Zermatt potato rösti | Rösti de pommes de terre 18

Tomaten tomatoes <i>tomates</i>	1
Spiegelei fried egg <i>oeuf au plat</i>	2
Bergkäse mountain cheese <i>fromage de montagne</i>	3
Rohschinken raw ham <i>jambon cru</i>	3
Rauchlachs smoked salmon <i>saumon fumé</i>	4

Desserts

Crème brûlée | saisonale Früchte 14

Crème brûlée | seasonal fruits

Crème brûlée | fruits de saison

Sorbet Variaton 12

Sorbet variaton

Variation du sorbet

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.

Le personnel de 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.

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.

Herkunft | Origine | Origin

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Putenfleisch: Schweiz

Lachs: Norwegen

Wir verzichten auf Fleisch, welches mit Leistungsförderern wie Antibiotika oder Hormonen erzeugt worden sein kann.

Nous n'utilisons pas de viande qui peut avoir été produite avec des améliorateurs de performance tels que des antibiotiques ou des hormones.

We avoid meat that may have been produced with performance enhancers such as antibiotics or hormones.

Preise inkl. MwSt.