

## Vorspeisen | Starters | Entrées

Zermatter Platte 30  
 Rohschinken | Trockenfleisch | Hauswurst | Hobelkäse | Mixed Pickels  
 Roggenbrot | Apfel-Feigensalat  
*zermatt plate*  
*raw ham | dried meat | home sausage | planed cheese | mixed pickles*  
*rye bread | apple and fig salad*  
 assiette zermattoise  
 jambon cru | viande séchée | saucisse maison | fromage tranché | cornichons  
 pain de seigle | salade de figes et de pommes

Rindstartar vom Filet | eingelegte Gemüse | Warmes Roggenbrot mit Butter 35 | 48  
*beef tartare from the fillet | pickle vegetables | warm rye bread with butter*  
 tartare de filet de bœuf | légumes marinés | Pain de seigle chaud avec du beurre

Bergsteigersalat 18  
 Blattsalate | Balsamicodressing | Tomaten | Gurken | Chorizo | Hobelkäse und Chips  
*mountaineer's salad*  
*green salad | balsamic dressing | tomatoes | cucumber | chorizo | planed cheese and chips*  
 salade du randonneur  
 salade verte | vinaigrette balsamique | tomates | concombres | chorizo  
 fromage en tranches et chips

+ Maispouardenbrust | *chicken breast* | poitrine de poularde 13

## Suppen | Soups | Soupes

 Walliser Käsesuppe | Ruchbrotcroûtons 12  
*valais cheese soup | croutons*  
 soupe au fromage du valais | croûtons

Rindsconsommé | Kräuteromelette | Wurzelgemüse 15  
*beef consommé | herb omelette | root vegetables*  
 consommé de bœuf | omelette aux herbes | légumes racines

## 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	10
Paprika   <i>peppers</i>   poivrons	11
Grüner Pfeffer   <i>green pepper</i>   poivre vert	11

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

### Lammrücken | Risoleekartoffeln| Bohnenragout | Balsamico-Jus 49

*rack of lamb | risolee potatoes | bean ragout | balsamic jus*

selle d'agneau | pommes risolées | ragoût de haricots | jus balsamique

## Desserts

Valrhona Guanaja Schokoladenmousse   Früchte <i>valrhona guanaja chocolate mousse / fruits</i> valrhona guanaja mousse au chocolat   fruits	21
Crème brûlée   Kaffeeei <i>crème brûlée / coffee egg</i> crème brûlée   oeuf au café	16
Sorbet Variation <i>sorbet variation</i> variation de sorbets	14
Tonkabohne   Pistazie   Himbeere <i>tonka bean / pistachio / raspberry</i> fève tonka   pistache   framboise	23

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

Lamm: Australien

Preise inkl. MwSt.