

Vorspeisen / Entrée / Starter

Walliser Hobelkäseteller						19.-
Assiette de fromages rabotés valaisanne			80 gr			
Planed cheese plate						
Walliserteller						29.-
Assiette valaisanne						
Plate «Valais style»						
Walliser Trockenfleischteller						32.-
Assiette de viande séchée valaisanne			120 gr			
Dried meat platter						
Lachstatar	homemade	75 gr	23.-	/	140gr	29.-
Tartare de saumon						
Salmon tartare						
Rindstatar	homemade	75gr	25.-	/	140gr	32.-
Tartare de boeuf						
Beef tartare						
Zweierlei Tatar (Lachs und Rind)					140gr	43.-
Les deux sortes de tartare						
The two kinds of tartare						

Salatteller / Assiette de salade / Salad plate

Kleiner gemischter Salat						9.50
Petite salade mêlée						
Small mixed salad						
Grosser gemischter Salat						18.-
Grande salade mêlée						
Large mixed salad						
Poke Bowl mit Rauchlachs , Crevetten oder Falafel						26.-
Poke Bowl au saumon fumé , aux crevettes ou aux falafel						
Poke Bowl with smoked salmon, shrimps or falafel						
Caesar Salat mit paniertem Poulet						29.-
Caesar salade au poulet pané						
Caesar salad with breaded chicken						
Griechischer Salat						21.-
Salade grecque						
Greek salad						

Aus dem Suppentopf / Nos soupes / Our soups

Gemüsesuppe 12.-
Soupe aux légumes
Vegetable soup

Zermatter Bergheusuppe mit Walliser Trockenfleisch 14.-
Potage de foin de montagnes de Zermatt avec viande séchée
Hay soup „Zermatt style“ with local dried meat

Hausgemachte Rösti

Rösti maison

Homemade rösti (hashbrown potatoes)

Walliser Rösti mit gekochtem Schinken und Käse gratiniert 27.-
Rösti valaisanne gratinée au jambon et fromage
Rösti «valais» style gratinated with ham and cheese

Gemüserösti mit Käse überbacken 28.-
Rösti aux légumes gratinée au fromage
Rösti with vegetables gratinated with cheese

Tomme à la crème auf Zucchini und Rösti 29.-
Tomme à la crème sur courgettes et rösti
Tomme à la crème on zucchini and rösti

Rösti mit ``pulled Beef`` 31.-
Rösti avec ``pulled beef``
Rösti with ``pulled beef``

Unsere Hauptgänge

Nos plats principales

Our main dishes

Käseschnitte ``Weisshorn`` mit Schinken, Tomaten und Ei 24.-
Croute au fromage avec jambon, tomate et oeuf
Cheese slices with ham, tomato and egg

Hausgemachte Käsespätzli verfeinert mit Röstzwiebel 24.-
Spaetzle maison fromage affinés d'oignons frits
Our home-made cheese spätzli with fried onions

Wildschweinbratwurst an Aprikosen-Zwiebelsauce mit Rösti 29.-
Saucisse de sanglier avec sauce abricot-oignon et rösti
Wild boar sausage with apricot-onion sauce and rösti

Fish und Chips vom Kabeljau im Bierteig serviert mit Tartarsauce 29.-
Morue fish et chips à la sauce tartare
Fish and chips from cod filets with tartar sauce and french fries

Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites 29.-
Escalope de poulet panée avec des frites
Breaded chicken schnitzel with french fries

Gebratene Pouletbrust ``Walliser Art`` mit Blattspinat und Kartoffeln 34.-
Poitrine de poulet frite ``valaisanne`` avec épinards et pommes de terre
Chicken breast ``valais style`` fried with spinach and potatoes

Schweinsfilet gebraten mit frischer Pilzrahmsauce und Spätzli 39.-
Filet de porc frite à la crème de champignons et spaetzle
Pork fillet fried with mushroom cream sauce and spaetzle

Unsere Pastateller

Nos plats de pasta

Our pasta dishes

Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce 20.-
Spaghetti Napoli – à la sauce aux tomates
Spaghetti Napoli – with tomato sauce

Spaghetti Bolognaise 24.-
Spaghetti Bolognaise
Spaghetti Bolognese – with meat sauce

Tagliatelle mit Rucola, Oliven und Cherrytomaten
garniert mit Walliser Rohschinken 27.-
Tagliatelle au roquette, olives et tomates cerises, garnis avec jambon cru du valais
Tagliatelle with arugula, olives, cherrytomatoes and raw ham from valais

Tagliatelle mit Rauchlachs an Proseccorahmsauce 36.-
Tagliatelle au saumon fumé avec sauce crémeuse au prosecco
Tagliatelle with smoked salmon and prosecco cream sauce

Unsere Käsefondues **Nos fondues au fromage** / **Our cheese fondues**

Zuschlag für Einzelportion 2.- / **Supplément portion individuelle 2.-** / Supplement for single serving 2.-

Fondue von der HORU- Käserei ZERMATT **pro Person 27.-**
Fondue de la fromagerie HORU ZERMATT **par personne**
Fondue from the cheese factory HORU ZERMATT **per person**

Tomatenfondue von der HORU- Käserei ZERMATT **pro Person 28.-**
Fondue aux tomates de la fromagerie HORU ZERMATT **par personne**
Tomato fondue from the cheese factory HORU ZERMATT **per person**

Kräuterfondue von der HORU- Käserei ZERMATT **pro Person 29.-**
Fondue aux herbes de la fromagerie HORU ZERMATT **par personne**
Mixed Herb fondue from the cheese factory HORU ZERMATT **per person**

Fondue Extras:

Trockenfleisch, Birnen, Cherrytomaten, Ananas, Silberzwiebeln und Cornichons
Viande séchée, poire, tomates cerises, ananas, petit oignons et des cornichons
Dried meat, pear, cherry tomatos, ananas, pearl onions and pickles
pro Person 9.-
par personne
per person

Süsse Verführungen / **Nos desserts** / **Our sweets**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis **13.-**
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille
Covered apple pie with vanilla sauce

Schokoladensoufflé mit Erdbeereis **14.-**
Soufflé au chocolat avec glace à la fraise
Chocolate soufflé with strawberry ice cream

Orangenkuchen mit Vanilleeis **14.-**
Gateau à l'orange avec glace à la vanille
Orange cake with vanilla ice cream