

## Vorspeisen / Entrée / Starter

Walliser Hobelkäseteller						80 gr	19.-
Assiette de fromages rabotés valaisanne							
Planned cheese plate							
Walliserteller							29.-
Assiette valaisanne							
Plate «Valais style»							
Walliser Trockenfleischteller						120 gr	32.-
Assiette de viande séchée valaisanne							
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							

## Aus dem Suppentopf / Nos soupes / Our soups

Gemüsesuppe							12.-
Soupe aux légumes							
Vegetable soup							
Kürbissuppe							12.-
Soupe au potiron							
Pumpkin soup							
Pfifferlingcrèmesuppe							14.-
Soupe à la crème de girolles							
Chanterelles cream 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							

## Salatteller / Assiette de salade / Salad plate

Kleiner gemischter Salat	9.50
<i>Petite salade mêlée</i>	
<i>Small mixed salad</i>	
Grosser gemischter Salat	18.-
<i>Grande salade mêlée</i>	
<i>Large mixed salad</i>	
Poke Bowl mit Falafel	26.-
<i>Poke Bowl aux falafel</i>	
<i>Poke Bowl with falafel</i>	

## Hausgemachte Rösti

*Rösti maison*

*Homemade rösti (hashbrown potatoes)*

Walliser Rösti mit gekochtem Schinken und Käse gratiniert	27.-
<i>Rösti valaisanne gratinée au jambon et fromage</i>	
<i>Rösti «valais» style gratinated with ham and cheese</i>	
Gemüserösti mit Käse überbacken	28.-
<i>Rösti aux légumes gratinée au fromage</i>	
<i>Rösti with vegetables gratinated with cheese</i>	
Tomme à la crème auf Zucchini und Rösti	29.-
<i>Tomme à la crème sur courgettes et rösti</i>	
<i>Tomme à la crème on zucchini and rösti</i>	
Rösti mit ``pulled Beef``	31.-
<i>Rösti avec ``pulled beef``</i>	
<i>Rösti with ``pulled beef``</i>	

## Unsere Hauptgänge

Nos plats principales

Our main dishes

Käseschnitte ``Weisshorn`` mit Schinken, Tomaten und Ei Croute au fromage avec jambon, tomate et oeuf Cheese slices with ham, tomato and egg	24.-
Hausgemachte Käsespätzli verfeinert mit Röstzwiebel Spaetzle maison fromage affinés d'oignons frits Our home-made cheese spätzli with fried onions	24.-
Wildbratwurst an Aprikosen-Zwiebelsauce mit Rösti Saucisse de sanglier avec sauce abricot-oignon et rösti Wild sausage with apricot-onion sauce and rösti	29.-
Fish und Chips vom Kabeljau im Bierteig serviert mit Tartarsauce Morue fish et chips à la sauce tartare Fish and chips from cod filets with tartar sauce and french fries	29.-
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites Escalope de poulet panée avec des frites Breaded chicken schnitzel with french fries	29.-
Gebratene Pouletbrust ``Walliser Art`` mit Blattspinat und Kartoffeln Poitrine de poulet frite ``valaisanne`` avec épinards et pommes de terre Chicken breast ``valais style`` fried with spinach and potatoes	34.-
Schweinsfilet gebraten mit frischer Pilzrahmsauce und Spätzli Filet de porc frite à la crème de champignons et spaetzle Pork fillet fried with mushroom cream sauce and spaetzl	39.-
Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce Spaghetti Napoli – à la sauce aux tomates Spaghetti Napoli – with tomato sauce	20.-

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 Strudel aux pommes avec sauce à la vanille <i>Covered apple pie with vanilla sauce</i>	13.-
Schokoladensoufflé mit Erdbeereis Soufflé au chocolat avec glace à la fraise Chocolate soufflé with strawberry ice cream	14.-
Vermicelles auf Meringue mit Vanilleglace und Preiselbeeren Vermicelles sur meringue avec glace vanille et canneberges Vermicelles on meringue with vanilla ice cream and cranberries	14.-