

Aus dem Suppentopf / Nos soupes / Our soups

Selleriecremesuppe 14.-
Soupe à la crème de céleri
Celery cream soup

Zermatter Roggensuppe mit Gemüse und Raclettekäse 15.-
Potage de seigle avec légumes et fromage à raclette
Rye soup „Zermatt style“ with vegetables and raclette cheese

Pasta / Risotto

Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce 21.-
Spaghetti Napoli – à la sauce aux tomates
Spaghetti Napoli – with tomato sauce



Spaghetti Bolognese 25.-
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese – with meat sauce



Tagliatelle mit Rucola, Oliven und Cherrytomaten garniert mit Walliser Rohschinken 29.-
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 37.-
Tagliatelle au saumon fumé avec sauce crémeuse au prosecco
Tagliatelle with smoked salmon and prosecco cream sauce

Safran - Risotto mit schwarzem Trüffel und Mozzarella Stracciatella 37.-
Risotto au safran avec truffe noir et stracciatella à la mozzarella
Saffron risotto with black truffle and mozzarella stracciatella



Unsere Hauptgänge / Nos plats principales / Our main dishes

Käseschnitte ``Weisshorn`` mit Schinken, Tomaten und Ei 25.-
Croute au fromage avec jambon, tomate et oeuf
Cheese slices with ham, tomato and egg

Hausgemachte Käsespätzli mit Lauch und Röstzwiebeln 27.-
Spaetzle maison fromage avec poireau et d'oignons frits
Our home-made cheese spätzli with leek and 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



Hirschfilet ``Wellington`` mit Pommes duchesse und Gemüse 45.-
Filet de cerf ``Wellington`` avec pommes duchesse et légumes
Deer filet ``Wellington`` with duchesse potatoes and vegetables



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

Ribeye Steak Würfel an Portweinsauce mit Gemüse und... 45.-
Bouchées de faux – filet sur sauce au porto avec des légumes et...
Ribeye Steak bites with port wine sauce , vegetables and...

Rindsfilet an Bratensauce mit Gemüse und... 56.-
Filet de bœuf en sauce de roti avec des légumes et...
Beef tenderloin with roast sauce, vegetables and...

@

...Pommes Frites, Risotto, Rösti, Pommes duchesse oder Spätzli
...choix avec des frites, roesti, pommes duchesse, risotto ou des spaetzli
...choise of chips, risotto, duchesse potatoes, roesti or spaetzle

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 Käsefondues / Nos fondues au fromage / Our cheese fondues

Zuschlag für Einzelportion 3.- / Supplément portion individuelle 3.- / Supplement for single serving 3.-

Fondue von der HORU- Käseerei ZERMATT
Fondue de la fromagerie HORU ZERMATT
Fondue from the cheese factory HORU ZERMATT

pro Person
par personne
per person

27.-

Tomatenfondue von der HORU- Käseerei ZERMATT
Fondue aux tomates de la fromagerie HORU ZERMATT
Tomato fondue from the cheese factory HORU ZERMATT

pro Person
par personne
per person

28.-

Kräuterfondue von der HORU- Käseerei ZERMATT
Fondue aux herbes de la fromagerie HORU ZERMATT
Mixed Herb fondue from the cheese factory HORU ZERMATT

pro Person
par personne
per person

29.-

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
par personne
per person

9.-

Kartoffeln
Pommes de terre
Potatoes

5.-

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

Affogato al caffè 7.-

Frappé 11.-

Vanille
Erdbeer
Pistache
Schokolade

...und mehr auf unserer Dessertkarte
...et plus encore sur notre carte des desserts
...and more on our dessert menu