

RESTAURANT WEISSHORN

WILDKARTE 2025

Kürbissuppe

Chf 14.-

Hauptgänge

Wildbratwurst mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Marroni

Chf 39.-

Rehgulasch mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Marroni

Chf 45.-

Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und Marroni

Chf 54.-

Vegi Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und Marroni

Chf 34.-

Dessert

Kürbis - Cheesecake

Chf 14.-

Vermicelles an Merinque mit Vanilleglace und Preiselbeeren

Chf 15.-

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

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

Pinsa Romana mit Rauchlachs, Creme fraiche , Zwiebeln , Kapernäpfel und Dill
au saumon fumé , creme fraiche , oignons , fruits de capres et d'aneth
with smoked salmon , sour creme , onions , caper berries and dill

Gross 29.- / Klein 17.-

Pinsa Romana mit pulled beef , stracciatella mozzarella , Rucola , Trockentomaten
avec pulled beef , stracciatella mozzarella , roquette , tomates séchées
with pulled beef , stracciatella mozzarella , arugula , dried tomatos

Gross 27.- / Klein 16.-

Pica Pau

Schweinssteak – Würfel an würziger Sauce mit Knoblauch Cornichons und Senf

Cubes de steak de porc avec une sauce épicée , ail , cornichons et moutarde

Pork steak bites with spicy sauce garlic cornichons and mustard

24.-

Salatteller / Assiette de salade / Salad plate

Gemischter Salat	klein 9.50	gross 18.-
Salade mêlée		
Mixed salad		

Feldsalat mit Speck und Ei	klein 16.-	gross 26.-
Mache au bacon et oeuf		
Lamb's lettuce with bacon and egg		

Poke Bowl mit Rauchlachs , Crevetten oder Falafel	27.-
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	
Ceasar salad with breaded chicken	

Griechischer Salat	21.-
Salade grecque	
Greek salad	

Unsere Hauptgänge

Nos plats principales

Our main dishes

Käseschnitte ``Weisshorn`` mit Schinken, Tomaten und Ei 27.-

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

Fish und Chips vom Eglifilet im Backteig serviert mit Tartarsauce 29.-

Fish et chips du filet de perche en pâte à frire à la sauce tartare

Fish and chips from perch filets with tartar sauce



Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites 29.-

Escalope de poulet panée avec des frites

Breaded chicken schnitzel with french fries

Wildschweinbratwurst an Aprikosen-Zwiebelsauce mit Rösti 31.-

Saucisse de sanglier avec sauce abricot-oignon et rösti

Wild boar sausage with apricot-onion sauce and rösti



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 potatoe



Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

42.-

Escalope de veau viennoise avec salade de pommes de terre et canneberges

Wiener Schnitzel (veal) with potato salad and cranberries

Schweinsfilet gebraten mit frischer Pilzrahmsauce und...

42.-

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...

@

...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``



Pasta / Risotto

Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce

Spaghetti Napoli – à la sauce aux tomates

Spaghetti Napoli – with tomato sauce

21.-



Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese – with meat sauce

25.-



Tagliatelle mit Rucola, Oliven und Cherrytomaten garniert mit Walliser Rohschinken

Tagliatelle au roquette, olives et tomates cerises, garnis avec jambon cru du valais

Tagliatelle with arugula, olives, cherrytomatoes and raw ham from valais

29.-



Tagliatelle mit Rauchlachs an Proseccorahmsauce

Tagliatelle au saumon fumé avec sauce crèmeuse au prosecco

Tagliatelle with smoked salmon and prosecco cream sauce

37.-

Safran - Risotto mit schwarzem Trüffel und Mozzarella Stracciatella

Risotto au safran avec truffe noir et stracciatella à la mozzarella

Saffron risotto with black truffle and mozzarella stracciatella

37.-



Unsere Käsefondues Nos fondues au fromage Our cheese fondues

Zuschlag für Einzelportion 4.- / Supplément portion individuelle 4.- / Supplement for single serving 4.-

Fondue von der HORU- Käserei ZERMATT	pro Person	28.-
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	29.-
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	

Kartoffeln	5.-
Pommes de terre	
Potatoes	

Süsse Verführungen / Nos desserts / Our sweets

Erdbeer – Panna Cotta 12.-
Panna cotta aux fraises
Strawberry panna cotta

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis 15.-
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille
Covered apple pie with vanilla sauce

Schokoladensoufflé mit Erdbeereis 15.-
Soufflé au chocolat avec glace à la fraise
Chocolate soufflé with strawberry ice cream

Affogato al caffè 9.-

Frappé 11.-

Vanille
Erdbeer
Pistache
Schokolade
Mocca

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