

Vorspeisen / Entrée / Starter

Walliser Hobelkäseteller						80 gr	19.-
Assiette de fromages rabotés valaisanne							
Planed 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							

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						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						
Ceasar salad with breaded chicken						
Griechischer Salat						21.-
Salade grecque						
Greek salad						

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 Bolognaise 25.-
Spaghetti Bolognaise
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 24.-
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



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 potatos, 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 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
Pommes de terre
Potatoes

5.-

Süsse Verführungen / Nos desserts / Our sweets

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

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