

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 <i>Petite salade mêlée</i> Small mixed salad	9.50
Grosser gemischter Salat <i>Grande salade mêlée</i> Large mixed salad	18.-
Poke Bowl mit Rauchlachs oder Falafel <i>Poke Bowl au saumon fumé ou aux falafels</i> Poke bowl with smoked salmon or falafel	26.-
Caesar Salat mit panierten Poulet Streifen <i>Salade César avec lamelles de poulet panées</i> Caesar Salad with breaded chicken strips	23.-
Griechischer Salat <i>Salade grecque</i> Greek Salad	19.-

Aus dem Suppentopf / Nos soups / Our soups

Gemüsesuppe <i>Soupe de légumes</i> Vegetable soup	12.-
Zermatter Bergheusuppe mit Walliser Trockenfleisch <i>Potage de foin de montagnes de Zermatt avec viande séchée</i> Hay soup „Zermatt style“ with local dried meat	14.-

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 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

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 Vanille-sauce oder -glace 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 Vanilleglace 14.-
Gâteau à l'orange avec glace à la vanille
Orange cake with vanilla ice cream

