

Vorspeisen / Entrée / Starter

Walliser Hobelkäseteller Assiette de fromages rabotés valaisanne Planed cheese plate		80 gr					19.-
Walliserteller Assiette valaisanne Plate «Valais style»							29.-
Walliser Trockenfleischteller Assiette de viande séchée valaisanne Dried meat platter		120 gr					32.-
Lachstatar Tartare de saumon Salmon tartare	homemade	75 gr	23.-	/	140gr		29.-
Rindstatar Tartare de boeuf Beef tartare	homemade	75gr	25.-	/	140gr		32.-
Zweierlei Tatar (Lachs und Rind) Les deux sortes de tartare The two kinds of tartare					140gr		43.-





Salatteller / Assiette de salade / Salad plate

Kleiner gemischter Salat Petite salade mêlée Small mixed salad							9.50
Grosser gemischter Salat Grande salade mêlée Large mixed salad							18.-

Aus dem Suppentopf / Nos soupes / Our soups

- Tagessuppe 12.-
Soupe du jour
Soup of the day
- Zermatter Bergheusuppe mit Walliser Trockenfleisch 14.-
Potage de foin de montagnes de Zermatt avec viande séchée
Hay soup „Zermatt style“ with local dried meat

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 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 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 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



Schweinsfilet gebraten mit frischer Pilzrahmsauce und Spätzli oder Risotto 39.-
Filet de porc frite à la crème de champignons et spaetzle ou risotto
Pork fillet fried with mushroom cream sauce and spaetzle or risotto

Rindsfilet an Bratensauce und Gemüse wahlweise
mit Pommes Frites Risotto, Rösti oder Spätzli 56.-
Filet de bœuf en sauce de roti avec des légumes
au choix avec des frites, roesti, risotto ou des spaetzli
Beef tenderloin with roast sauce and vegetables
choise of chips, risotto, roesti or spaetzle

Hirschfilet "Wellington" mit Pommes duchesse und Gemüse 42.-
Filet de cerf "Wellington" avec pommes duchesse et légumes
Deer filet "Wellington" with duchesse potatos and vegetables



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- 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

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



DEKLARATION

Gemüse:

Unser Gemüse beziehen wir aus der Schweiz

Fleisch:

Rindfleisch	: Schweiz	Hirschfilet	: Neuseeland
Schweinefleisch	: Schweiz	Crevetten	: Vietnam
Poulet	: Schweiz	Eglifilet	: Deutschland
Wildschwein	: Pfalz, Deutschland	Rauchlachs	: Norwegen in Zermatt geräuchert

Brot- und Backwaren:

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

ALLERGENE: Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.