

MENU A LA CARTE

spécialités

<i>Raviolis aux cèpes, sauge & viande séchée</i>	½	19.5	29
<i>Ossobuco de veau avec polenta au thym</i>			34
<i>Emince de veau "Zermatterstübli", Rösti</i>			38

plats régionaux

<i>Viande séchée de Zermatt</i>	½	16	26
<i>Fromage à rebibes</i>	½	14	22
<i>Assiette valaisanne de Zermatt</i>			28

salades

<i>Salade variée de saison</i>			9
<i>Salade de mâche mimosa</i>			12.5
<i>Salade au poulet, oranges & noix</i>			21

pour les jours froids

<i>Soupe de tomates avec espuma au basilic</i>			9.5
<i>Potage a l'orge valaisanne avec viande séchée</i>			12

Entrée ou plat principal

<i>Escargots au beurre de l'ail, fait maison</i>	½	15	28
<i>Tatar de bœuf au Cognac</i>	½	18.5	28.5

Pasta

<i>Spaghetti à la sauce tomates et basilic</i>			18
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino & roquette</i>			21.5

traditionnel

<i>Saucisse paysanne avec rösti et sauce à l'oignon</i>			22
<i>Saucisse de veau St. Galloise avec rösti et sauce à l'oignon</i>			22

nos viandes

<i>Suprême de volaille à la moutarde</i>			28
<i>Escalope de veau au beurre et citron</i>			34
<i>Côtelettes d'agneau aux fines herbes</i>			35
<i>Tagliata de bœuf au beurre maison</i>			38

typiquement suisse

<i>Fondue au fromage</i>			23
<i>Fondue au fromage et aux herbes</i>			26
<i>Fondue au fromage et champagne</i>			31
<i>Fondue au fromage et champagne & truffes fraîches</i>			39