

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Ravioli mit Basilikumpesto, Tomaten & Parmesanespuma 31

Ravioli with basil pesto, tomatoes & parmesan espuma

Ravioli avec pesto de basilic, tomates & espuma au parmesan

FrISChe Pfifferlinge serviert mit Rösti oder Linguine 34

Fresh chanterelle mushrooms served with rösti or linguine

Chanterelles fraîches servies avec rösti ou linguine

Kalbfleisch geschnetzelt "Zermatterstübli" mit Rösti 48

Sliced veal "Zermatterstübli" style, rösti

Emincé de veau "Zermatterstübli", rösti

Tagesrisotto / V

Tagespreis

Risotto of the day

Risotto du jour

Bunt gemischter Blattsalat / V 12.5

Seasonal mixed salad

Salade mêlée de saison

**Gitan Salat - Sommersalat mit mediterranem Gemüse,
Gurken, Kalamata Oliven, Nüssen, Fetakäse & Tzatziki / V** 19.5

Gitan salad - summer salad with Mediterranean vegetables,

Cucumbers, Kalamata olives, nuts, feta cheese & tzatziki

Salade Gitan - salade estivale avec légumes méditerranéens,

Concombres, olives Kalamata, noix, feta & tzatziki

Burrata auf Tomatenragout mit Aprikosen & Basilikum 23

Burrata with tomato ragout, apricots & basil

Burrata sur un ragout de tomates, abricots & basilic

Trockenfleisch Zermatterstübli ½ 16 28

Air dried beef Zermatterstübli

Viande séchée Zermatterstübli

Zermatterteller 28

Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt

Assiette valaisanne de Zermatt

Tomatensuppe mit Gin Espuma / V			13
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Klassisches Rindstatar	½	24	36
Beefsteak Tatar			
Tatar de bœuf			
Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter	½	18.5	32
Snails with garlic butter			
Escargots au beurre d'ail, fait maison			
Gambas Gitan	½	24.5	48
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs			
Gambas sautées aux tomates, olives & herbes			
Linguine mit Hummer	½	36	58
Linguine with lobster			
Linguine au homard			
Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch & Basilikum / V			26.5
Linguine with cherry tomatoes, garlic & basil			
Linguine aux tomates cerises, ail & basilic			
mit / with Burrata			+8

Käsefondue

Käsefondue klassisch	pp	29
Cheese Fondue classic		
Fondue classique aux fromages		
Käsefondue mit Kräutern	pp	32
Cheese Fondue with herbs		
Fondue aux fromages et aux herbes		
Käsefondue mit Prosecco	pp	35
Cheese Fondue with prosecco		
Fondue aux fromages et au prosecco		
Käsefondue mit Prosecco und Trüffeln	pp	39
Cheese Fondue with prosecco & truffles		
Fondue aux fromages, prosecco & truffes		
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre	pp	3.5

Fleischgerichte

Kalbsbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln 29

Veal sausage with rösti and braised onions

Saucisse de veau avec rösti et oignons braisés

Schweinskotelett mit Chimichurri 38

Pork chop with Chimichurri sauce

Côtelette de porc avec la sauce Chimichurri

Maispoullardenbrust an Zitronensauce mit Thymian 39

Corn chicken breast with lemon sauce & thyme

Suprême de poulet, sauce au citron & thym

Lammkoteletten mit Kräutern 45

Lamb chops with herbs

Côtelettes d'agneau aux fines herbes

Gitan - Spiess mit Rindsfleisch 170 g medium 48

Gitan beef skewer

250 g large 63

Brochette Gitan

Entrecôte mit Kräuterbutter 48

Entrecôte steak with herb butter

Entrecôte et son beurre aux fines herbes

Rindsfilet mit Kräuterbutter 120 g small 44

Fillet of beef with herb butter

180 g medium 56

Filet de bœuf et son beurre aux herbes

"Surf & Turf": + 18

mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard

Als Beilage servieren wir Tagesgemüse und Kartoffelgratin oder einen Sommersalat.

Served with daily vegetables and potato gratin
or a summer salad.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et de gratin
dauphinois ou d'une salade d'été.

Herkunftsbezeichnung

Kalb: CH Rind: CH / Südamerika Schwein: CH / Reh: Österreich

Lamm: CH / Australien*, Neuseeland* Geflügel: Frankreich

Krevetten: Vietnam, ASC zertifizierte Zucht

Hummer MSC: CA/US, Muscheln MSC: NL/IT

Brot: CH

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Desserts

Zitronenparfait mit italienischer Meringue & Aprikosensorbet

15

Lemon parfait with Italian meringue and apricot sorbet
Parfait au citron avec meringue italienne et sorbet à l'abricot

Mango-Crème brûlée mit Vanilleeis

14

Mango crème brûlée with vanilla ice cream
Crème brûlée à la mangue avec glace vanille

Schokoladenmousse schwarz & weiss

14

Black & white chocolate mousse
Mousse au chocolat noir et blanc

Cremiges Zwetschgsorbet mit Vieille Prune

14

Creamy plum sorbet with Vieille Prune
Sorbet crémeux à la prune avec Vieille Prune

Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör / V

14

Apricot sorbet with apricot liqueur
Sorbet à l'abricot avec liqueur d'abricot

Affogato al caffè

8.5

Affogato coffee
Café "affogato"

Variation vom hausgemachten Eis

10.5

Variety of homemade ice creams
Variation de glaces maison

Selektion vom Schweizer Käse mit Feigensenf

18

Selection of Swiss cheese with fig mustard
Sélection de fromages suisses avec moutarde de figues

Coupe Dänemark :-)) 12
because I like it !!!

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso

16

Pornstar Martini : Mango Vodka, Passoa, Lime

16

Spicy Margarita: Tequila, Lime, Sirup, Tabasco

16

Mitis, Amigne de Vétroz, J-R Germanier 5 cl

9.5

Port Graham's fine tawny 5 cl

8.5

tawny 20 years 5 cl

15

= vegane Variante möglich

**Bei Allergien wenden Sie sich bitte vor dem Bestellen an das
Servicepersonal**

V = vegan variant possible

For allergies, please contact the staff before ordering

V = variante vegan possible

**En cas d'allergies veuillez s'il vous plait l'annoncer
au personnel avant de faire votre commande**