

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Marroniravioli mit Kürbis / V 28

Chestnut ravioli with pumkin

Raviolis aux marrons et potiron

Hirschbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln 28

Deer sausage with rösti and braised onions

Saucisse de cerf avec rösti et oignons braisés

Rehgeschnetzeltes "Zermatterstübli" mit Rösti 44

Sliced deer "Zermatterstübli" with rösti

Emincé de chevreuil "Zermatterstübli" avec rösti

Tagesrisotto / V Tagespreis

Risotto of the day

Risotto du jour

Bunt gemischter Blattsalat / V 11.5

Seasonal mixed salad

Salade mêlée de saison

Gitan Salat - Herbstsalat mit Käse / V 18

Gitan salad - autumn salad with cheese

Salade d'automne "le Gitan" avec fromage

Herbstsalat mit Maispoularde 32

Autumn salad with corn chicken

Salade d'automne avec suprême de poulet

Zermatter Käse von der Riffelalp ½ 12 22

Local cheese from the Riffelalp

Fromage de la Riffelalp

Zermatter Trockenfleisch ½ 16 26

Air dried Zermatt beef

Viande séchée de Zermatt

Zermattertereller 28

Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt

Assiette valaisanne de Zermatt

Kürbis - Currysuppe / V			12
Pumpkin - curry soup			
Soupe de courge & curry			
Rindstatar mit Cognac	½	19.5	34
Beefsteak tatar with Cognac			
Tartare de bœuf au Cognac			
Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter	½	16.5	29.5
Snails with garlic butter			
Escargots au beurre d'ail, fait maison			
Gambas Gitan	½	24.5	45
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs			
Gambas sautés, olives & tomates & herbes			
Linguine aglio, olio & peperoncino / V			22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili			
Linguine aglio, olio & peperoncino			
Linguine mit Hummer	½	33.5	52
Linguine with lobster			
Linguine au homard			

Käsefondue

Käsefondue klassisch			27.5
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
Käsefondue mit Kräutern			29.5
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
Käsefondue mit Champagner			33
Cheese Fondue with champagne			
Fondue aux fromages et au champagne			
Käsefondue mit Champagner und Trüffeln			39
Cheese Fondue with champagne & truffles			
Fondue aux fromages, champagne & truffes			
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre		pp	3.5

Fleischgerichte

Maispoullardenbrust an Senfsauce mit Estragon 38

Corn chicken breast with mustard sauce & tarragon

Suprême de poulet à la moutarde & estragon

Lammkoteletten mit Kräutern 43

Lamb chops with herbs

Côtelettes d'agneau aux fines herbes

Kalbspaillard mit Butter & Zitrone 46

Veal paillard with butter & lemon

Paillard de veau avec beurre & citron

Gitan - Spiess mit Rindsfleisch 170 g medium 45

Gitan beef skewer 250 g large 62

Brochette Gitan

Entrecôte mit Kräuterbutter 46

Entrecôte steak with herb butter

Entrecôte et son beurre aux fines herbes

Rindsfilet mit Kräuterbutter 120 g small 43

Fillet of beef with herb butter 180 g medium 54

Filet de bœuf et son beurre aux herbes

"Surf & Turf": + 16

mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard

Als Beilage servieren wir Tagesgemüse & Kartoffelgratin

To accompany we serve a daily vegetable & potato gratin

Tous nos plats sont servis avec légumes du jour & gratin dauphinois

Herkunftsbezeichnung

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

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

Krevetten: Vietnam, ASC zertifizierte Zucht

Hummer: CA/US, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Desserts

Orangen Crème brûlée mit Cointreaueis	14
Orange creme brulee with cointreau ice cream	
Crème brûlée à l'orange avec cointreau glace	
Zwetschgentartelette mit seinem Eis	14.5
Plum tartlet with ice cream	
Tartelette aux prunes et sa glace	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse	
Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet	14
Creamy plum sorbet	
Sorbet cremeux à la prune	
Aprikosensorbet mit Abricotine / V	13
Apricot sorbet with abricotine	
Sorbet à l'abricot avec abricotine	
Affogato al caffè	8.5
Affogato coffee	
Café "affogato"	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams	
Variation de glaces maison	
Käsevariation mit Feigensenf	17
Cheese variation with fig mustard	
Choix de fromages avec moutarde de figues	

V = 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