

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Pilzravioli im Petersilienteig an Trüffelbutter / V 28
Mushroom ravioli in parsley batter with truffle butter
Raviolis aux champignons en persillade et beurre de truffe

Kalbsbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln
Veal sausage with rösti and braised onions 28
Saucisse de veau avec rösti et oignons braisés

Tagesrisotto / V Tagespreis
Risotto of the day
Risotto du jour

Kalbfleisch geschnetzelt "Zermatterstübli" mit Rösti 46
Sliced veal "Zermatterstübli" style, rösti
Emincé de veau "Zermatterstübli", rösti

Bunt gemischter Blattsalat / V 11
Seasonal mixed salad
Salade mêlée de saison

Gitan Salat - Frühlingssalat mit Käse / V 17.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese
Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage

Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Spargeln / V 18.5
Warm goat cheese with lamb's lettuce, asparagus
Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche, asperges

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

Zermatterterteller 28
Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt
Assiette valaisanne de Zermatt

Suppe von grilliertem Gemüse / V			12.5
Grilled vegetables soup			
Soupe de légumes grillés			
Tomatensuppe mit Ginespuma / V			11.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Rindstatar mit Cognac	½	19.5	33
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			26.5
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
Käsefondue mit Kräutern			28.5
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		
Kalbpaillard 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

Lavendel Crème brûlée mit Thymianeis	14
Lavender creme brule with thyme ice cream Crème brûlée à la lavande avec glace au thym	
Panna Cotta mit Kaffee, Baileyseis & Streusel	14
Panna cotta with coffee & baileys ice cream Panna cotta au café & glace de baileys	
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