

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Kürbisravioli im Mohn Teig / V 33

Pumpkin ravioli in poppy seed dough

Ravioli de potiron en pâte aux graines de pavot

Wildbratwurst mit Rösti und Preiselbeerensenf 29

Venison sausage with rösti and cranberries mustard

Saucisse de gibier avec rösti et moutarde aux airelles

Rehgeschnetztes "Zermatterstübli" mit Rösti 46

Sliced deer "Zermatterstübli" with rösti

Emincé de chevreuil "Zermatterstübli" avec rösti

Tagesrisotto / V

Tagespreis

Risotto of the day

Risotto du jour

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing / V 12.5

Seasonal mixed leaf salad with house dressing

Salade mêlée, vinaigrette faite maison

Gitan Salat - Herbstsalat mit Bergkäse / V 19.5

Gitan salad - autumn salad with mountain cheese

Salade d'automne "le Gitan", fromage de montagne

Trockenfleisch Zermatterstübli ½ 16 29

Air dried beef Zermatterstübli

Viande séchée Zermatterstübli

Zermatterteller 29

Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt

Assiette valaisanne de Zermatt

Klassisches Rindstatar ½ 24 36

Beefsteak Tatar

Tatar de bœuf

Tomatensuppe mit Ginespuma / V			13
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Kürbis - Currysuppe / V			14
Pumpkin curry soup			
Soupe de potiron au curry			
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 aglio, olio & peperoncino / V			22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili			
Linguine aglio, olio & peperoncino			

Käsefondue / V

Käsefondue klassisch	pp 30
Cheese Fondue classic	
Fondue classique aux fromages	
Käsefondue mit Kräutern	pp 33
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	
Getrübzeltes Käsefondue mit Prosecco	pp 39
Cheese Fondue with prosecco & truffles	
Fondue aux fromages, prosecco & truffes	
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre	pp 4

Fleischgerichte

Schweinskotelett vom Grill an BBQ Sauce 39

Grilled pork chop with BBQ sauce

Côtelette de porc grillée, sauce barbecue

Maispoullardenbrust an Zitronensauce mit Thymian 39

Corn chicken breast with lemon sauce & thyme

Suprême de poulet, sauce au citron & thym

Lammkoteletten mit Kräutern 46

Lamb chops with herbs

Côtelettes d'agneau aux fines herbes

Gitan - Spiess mit Rindsfleisch 170 g medium 49

Gitan beef skewer

250 g large 64

Brochette Gitan

Entrecôte mit Kräuterbutter 49

Entrecôte steak with herb butter

Entrecôte et son beurre aux fines herbes

Rindsfilet mit Kräuterbutter 120 g small 45

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 Kartoffelgratin oder einen Salat.

Served with potato gratin or a salad.

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois

ou d'une salade.

Desserts

Gewürz - Crème brûlée mit Thymianeis	14
Spiced crème brûlée with thyme ice cream	
Crème brûlée aux épices avec glace au thym	
Herbstdessert - Zwetschge, Vanille & Kastanie	15
Autumn Delicacy - Damson, Vanilla & Chestnut	
Douceurs d'automne - prune, vanille & châtaigne	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	15
Black & white chocolate mousse	
Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet 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	9
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 :-)
	because I like it !!!
After dinner drinks:	
Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso	18
Pornstar Martini : Mango Vodka, Passoa, Lime	18
Spicy Margarita: Tequila, Lime, Sirup, Tabasco	18
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

Herkunftsdeklaration

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Südamerika, Irland,
Lamm:	Australien*, Neuseeland*, Schweiz
Hirsch:	Schweiz, Neuseeland
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schweiz, Mittelmeer, Nordostatlantik
Krevetten:	Vietnam, ASC zertifizierte Zucht
Hummer:	CA/US, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei
Muscheln:	IT/NL, MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei
Brot:	Schweiz / EU

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

*May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de croissance hormonaux et des antibiotiques

 **V** = Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien

① ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal **vor der Bestellung** über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

① ALLERGIES & INTOLERANCES

Please inform our service staff **before ordering** about any allergies or intolerances.

① ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Veuillez informer notre personnel **avant de passer commande** de toute allergie ou intolérance.