

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Bergkäse Ravioli mit Lauch, Pilzen & Nüssen / V 33
Mountain cheese ravioli with leek, mushrooms & nuts
Ravioli au fromage de montagne, poireaux, champignons
& noix

Kalbsbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln 29
Veal sausage with rösti and braised onions
Saucisse de veau avec rösti et oignons braisés

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 - Frühlingssalat mit Alpkäse / V 19.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese
Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage

Warmer Ziegenkäse an Honig & Thymian mit Nüsslisalat, Orangen, Nüssen und Röstzwiebeln 22
Warm goat cheese with honey & thyme, served with lamb's lettuce, oranges, nuts and crispy fried onions
Fromage de chèvre chaud au miel et au thym, servi avec une salade de mâche, des oranges, des noix et des oignons frits

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

Velouté vom Bärlauch			13
Wild garlic velouté			
Velouté à l'ail des ours			
Tomatensuppe mit Ginespuma / 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 aglio, olio & peperoncino / V			22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili			
Linguine aglio, olio & peperoncino			

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

Schweinskotelett vom Grill an BBQ Sauce 38

Grilled pork chop with BBQ sauce

Côtelette de porc grillée, sauce barbecue

Maispouardenbrust 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 Kartoffelgratin oder einen Salat.

Served with potato gratin or a salad.

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois

ou d'une salade.

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 / EU

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Desserts

Orangen Crème brûlée mit Kardamom & Schokoladeneis	14
Orange crème brûlée with cardamom & chocolate ice cream	
Crème brûlée à l'orange avec cardamome & glace au chocolat	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
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	
Panna Cotta mit Zitronenthymian, Erdbeeren & seinem Eis	14.5
Panna cotta with lemon thyme, strawberries & ice cream	
Panna cotta au thym citronné, fraises & sa glace	
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 figes	

Coupe Dänemark :-)) 12
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

= 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