Abendkarte
Zermatterstübli

est.1870

Specials

Kürbisravioli im Mohnteig / 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

Rehgeschnetzeltes "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

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Tomatensuppe mit Ginespuma / V Tomato soup & gin espuma Soupe de tomates & son espuma au gin			13
Kürbis - Currysuppe / V Pumpkin curry soup Soupe de potiron au curry			14
Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter Snails with garlic butter Escargots au beurre d'ail, fait maison	½	18.5	32
Gambas Gitan Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs Gambas sautées aux tomates, olives & herbes	½	24.5	48
Linguine mit Hummer Linguine with lobster Linguine au homard	½	36	58
Linguine aglio, olio & peperoncino / V Linguine with garlic, olive oil & chili Linguine aglio, olio & peperoncino			22.5

Käsefondue / V

Käsefondue klassisch Cheese Fondue classic Fondue classique aux fromages	pp 30
Käsefondue mit Kräutern Cheese Fondue with herbs Fondue aux fromages et aux herbes	pp 33
Käsefondue mit Prosecco Cheese Fondue with prosecco Fondue aux fromages et au prosecco	pp 35
Getrüffeltes Käsefondue mit Prosecco Cheese Fondue with prosecco & truffles Fondue aux fromages, prosecco & truffes	pp 39
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre	pp 4

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Fleischgerichte

Schweinskotelett vom Grill an BBQ Sauce Grilled pork chop with BBQ sauce Côtelette de porc grillée, sauce barbecue		39
Maispoulardenbrust an Zitronensauce mit Thymian Corn chicken breast with lemon sauce & thyme Suprême de poulet, sauce au citron & thym		39
Lammkoteletten mit Kräutern Lamb chops with herbs Côtelettes d'agneau aux fines herbes		46
Gitan - Spiess mit Rindsfleisch Gitan beef skewer Brochette Gitan	170 g medium 250 g large	49 64
Entrecôte mit Kräuterbutter Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes		49
Rindsfilet mit Kräuterbutter Fillet of beef with herb butter Filet de bœuf et son beurre aux herbes	120 g small 180 g medium	45 56
"Surf & Turf": mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard		+ 18

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 :-) 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

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

ⓘ **ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN**
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal **vor der Bestellung** über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

ⓘ **ALLERGIES & INTOLERANCES**
Please inform our service staff **before ordering** about any allergies or intolerances.

ⓘ **ALLERGIES & INTOLÉRANCES**
Veuillez informer notre personnel **avant de passer commande** de toute allergie ou intolérance.

Nachmittagskarte Zermatterstübli

est.1870

Specials

Croque Monsieur – Schinken, Gruyère und Béchamelsauce 18
Croque Monsieur – Ham, Gruyère & Béchamel Sauce

Flammkuchen Elsässer Art - Speck, Crème fraîche, Zwiebeln 23
Classic flam tart - Bacon, Sour cream, onion

Flammkuchen mit mediterranem Gemüse / V 23
Flam tart with mediterranean vegetables

Bunt gemischter Blattsalat an Hausdressing / V 12.5
Seasonal mixed leaf salad with house dressing

Gitan Salat - Wintersalat mit Bergkäse / V 19.5
Gitan salad - winter salad with mountain cheese

Tomatensuppe mit Ginespuma / V 13
Tomato soup & gin espuma

Kürbis - Currysuppe / V 14
Pumpkin curry soup

Trockenfleisch Zermatterstübli ½ 16 29
Air dried beef Zermatterstübli

Zermatterteller 29
Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt

Klassisches Rindstatar ½ 24 36
Beefsteak Tatar

Linguine aglio, olio & peperoncino / V 22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili

Kürbisravioli im Mohnteig / V 33
Pumpkin ravioli in poppy seed dough

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Käsefondue / V

Käsefondue klassisch Cheese Fondue classic Fondue classique aux fromages	pp 30
Käsefondue mit Kräutern Cheese Fondue with herbs Fondue aux fromages et aux herbes	pp 33
Käsefondue mit Prosecco Cheese Fondue with prosecco Fondue aux fromages et au prosecco	pp 35
Getrüffeltes Käsefondue mit Prosecco Cheese Fondue with prosecco & truffles Fondue aux fromages, prosecco & truffes	pp 39
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre	pp 4

Desserts

Hausgemachtes Eis Homemade ice creams	**pro Kugel** **per scoop**	4.5
Affogato al caffè Affogato coffee		9
Cremiges Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Creamy plum sorbet with Vieille Prune		14
Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör / V Apricot sorbet with apricot liqueur		14
Gewürz - Crème brûlée mit Thymianeis Spiced crème brûlée with thyme ice cream		14

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt