

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Ravioli mit Basilikumpesto, Tomaten & Parmesanespuma / V 26

Ravioli with basil pesto, tomatoes & parmesan espuma

Ravioli avec pesto de basilic, tomates & espuma au parmesan

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 45

Sliced veal "Zermatterstübli" style, rösti

Emincé de veau "Zermatterstübli", rösti

Bunt gemischter Blattsalat / V 10.5

Seasonal mixed salad

Salade mêlée de saison

Gitan Salat - Sommersalat mit Käse / V 17.5

Gitan salad - summer salad with cheese

Salade d'été "le Gitan" avec fromage

Sommersalat mit Maispoularde 29

Summer salad with corn chicken

Salade d'été 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

Zermatterteller 28

Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt

Assiette valaisanne de Zermatt

Tomatensuppe mit Ginespuma / V			11.5
Tomato soup & gin espuma Soupe de tomates & son espuma au gin			
Burrata auf Tomatenragout, Rucola & Pesto / V			19
Burrata with tomatoes, apricots & basil Burrata avec tomates, abricots & basilic			
Rindstatar mit Cognac	½	19.5	32
Beefsteak tatar with Cognac Tartare de bœuf au Cognac			
Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter	½	16	29
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	32	49
Linguine with lobster Linguine au homard			

Käsefondue

Käsefondue klassisch			24.5
Cheese Fondue classic Fondue classique aux fromages			
Käsefondue mit Kräuter			26.5
Cheese Fondue with herbs Fondue aux fromages et aux herbes			
Käsefondue mit Champagner			31
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

Maispouardenbrust 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		45
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	42
Fillet of beef with herb butter	180 g medium	54
Filet de bœuf et son beurre aux herbes		
"Surf & Turf":		+ 15
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

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 Pistazieneis	14
Lavender Creme brule with pistachios ice cream Crème brûlée à la lavande avec glace à la pistache	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse Mousse aux chocolats 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