

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Marroniravioli mit Kürbis / V	28
Chestnut ravioli with pumkin Raviolis aux marrons et potiron	
Hirschbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln	28
Deer sausage with rösti and braised onions Saucisse de cerf avec rösti et oignons braisés	
Rehgeschnetzelttes "Zermatterstübli" mit Rösti	44
Sliced deer "Zermatterstübli" with rösti Emincé de chevreuil "Zermatterstübli" avec rösti	
Tagesrisotto / V	Tagespreis
Risotto of the day Risotto du jour	

Bunt gemischter Blattsalat / V	11.5
Seasonal mixed salad Salade mêlée de saison	
Gitan Salat - Herbstsalat mit Käse / V	18
Gitan salad - autumn salad with cheese Salade d'automns "le Gitan" avec fromage	
Zermatter Käse von der Riffelalp	½ 12 22
Local cheese from the Riffelalp Fromage de la Riffelalp	
Zermatter Trockenfleisch	½ 16 27
Air dried Zermatt beef Viande séchée de Zermatt	
Zermatterteller	28
Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt Assiette valaisanne de Zermatt	

Kürbis - Currysuppe / V			12
Pumpkin - curry soup			
Soupe de courge & curry			
Rindstatar mit Cognac	½	19.5	34
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			28
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
Käsefondue mit Kräutern			30
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
Käsefondue mit Prosecco			34
Cheese Fondue with prosecco			
Fondue aux fromages et au prosecco			
Käsefondue mit Prosecco und Trüffeln			39
Cheese Fondue with prosecco & truffles			
Fondue aux fromages, prosecco & 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 45

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

Orangen Crème brûlée mit Cointreaueis	14
Orange creme brulee with cointreau ice cream Crème brûlée à l'orange avec cointreau glace	
Zwetschgentartelette mit seinem Eis	14.5
Plum tartlet with ice cream Tartelette aux prunes et sa glace	
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	17.5
Cheese variation with fig mustard Choix de fromages avec moutarde de figues	
	Coupe Dänemark :-)
	because I like it !!!

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso	16		
Alexander : Cognac, Crème de cacao brown, cream	16		
Grasshopper : Crème de menthe, creme de cacao, cream	16		
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