

Zermatterstübli

est.1870

Specials

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

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

Rehgeschnetztes "Zermatterstübli" mit Rösti 45
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 12.5
Seasonal mixed salad
Salade mêlée de saison

Gitan Salat - Wintersalat mit Alpkäse / V 19.5
Gitan salad - winter salad with alpine cheese
Salade d'hiver "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 doucette, 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

Leicht getrüffelte Blumenkohlsuppe			14
Truffled cauliflower soup			
Soupe de chou-fleur truffée			
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

Maispoullardenbrust 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 Tagesgemüse und Kartoffelgratin oder einen Salat.

Served with daily vegetables and potato gratin or a salad.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et 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

Kaffee Crème brûlée mit Vanilleeis	14
Coffee crème brûlée with vanilla ice cream	
Crème brûlée au café avec glace à la vanille	
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 Wintergewürzen, Spekulatius Eis	14.5
Panna cotta with winter spices, speculoos ice cream	
Panna cotta aux épices d'hiver, glace au spéculoos	
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