

# Zermatterstübli

est.1870

## Specials

**Pilzravioli im Petersilienteig an Trüffelbutter / V** 28

Mushroom ravioli in parsley batter with truffle butter  
Raviolis aux champignons en persillade et beurre de truffe

**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

**Rehgeschnetzelttes "Zermatterstübli" mit Rösti** 43.5

Sliced deer "Zermatterstübli" with rösti  
Emincé de chevreuil "Zermatterstübli" avec rösti

**Bunt gemischter Blattsalat / V** 10.5

Seasonal mixed salad  
Salade mêlée de saison

**Gitan Salat - Wintersalat mit Käse / V** 17.5

Gitan salad - winter salad with cheese  
Salade d'hiver "le Gitan" avec fromage

**Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Karotten Chutney / V** 18.5

Warm goat cheese with lamb's lettuce, carrot chutney  
Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche

**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

**Zermatterterteller** 28

Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt  
Assiette valaisanne de Zermatt

<b>Leicht getrüffelte Blumenkohlsuppe / V</b>			12.5
Truffled cauliflower soup			
Soupe de chou-fleur truffée			
<b>Tomatensuppe mit Ginespuma / V</b>			11.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
<b>Rindstatar mit Cognac</b>	½	19.5	33
Beefsteak tatar with Cognac			
Tartare de bœuf au Cognac			
<b>Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter</b>	½	16.5	29.5
Snails with garlic butter			
Escargots au beurre d'ail, fait maison			
<b>Gambas Gitan</b>	½	24.5	45
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs			
Gambas sautés, olives & tomates & herbes			
<b>Linguine aglio, olio &amp; peperoncino / V</b>			22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili			
Linguine aglio, olio & peperoncino			
<b>Linguine mit Hummer</b>	½	33.5	52
Linguine with lobster			
Linguine au homard			

### **Käsefondue**

<b>Käsefondue klassisch</b>			26.5
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
<b>Käsefondue mit Kräutern</b>			28.5
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
<b>Käsefondue mit Champagner</b>			33
Cheese Fondue with champagne			
Fondue aux fromages et au champagne			
<b>Käsefondue mit Champagner und Trüffeln</b>			39
Cheese Fondue with champagne & truffles			
Fondue aux fromages, champagne & truffes			
<b>mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre</b>		pp	3.5

## **Fleischgerichte**

<b>Maispoullardenbrust an Senfsauce mit Estragon</b>		38
Corn chicken breast with mustard sauce & tarragon Suprême de poulet à la moutarde & estragon		
<b>Lammkoteletten mit Kräutern</b>		43
Lamb chops with herbs Côtelettes d'agneau aux fines herbes		
<b>Kalbpaillard mit Butter &amp; Zitrone</b>		46
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron		
<b>Gitan - Spiess mit Rindsfleisch</b>	170 g medium	45
Gitan beef skewer	250 g large	62
Brochette Gitan		
<b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b>		46
Entrecôte steak with herb butter Entrecôte et son beurre aux fines herbes		
<b>Rindsfilet mit Kräuterbutter</b>	120 g small	42
Fillet of beef with herb butter	180 g medium	54
Filet de bœuf et son beurre aux herbes		
<b>"Surf &amp; Turf":</b>		+ 16
mit Hummerschwanz / with lobster tail / avec queue de homard		
<b>Als Beilage servieren wir Tagesgemüse &amp; Kartoffelgratin</b>		
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

<b>Orangen Crème brûlée mit Schokoladeneis</b>	14
Orange creme brule with chocolate ice cream Crème brûlée aux oranges avec glace au chocolat	
<b>Panna Cotta mit Wintergewürzen, Zimteis &amp; Streusel</b>	14
Panna cotta with winter spices, cinnamon ice cream Panna cotta avec épices d'hiver, glace à la cannelle	
<b>Schokoladenmousse schwarz &amp; weiss</b>	14
Black & white chocolate mousse Mousse au chocolat noir et blanc	
<b>Cremiges Zwetschgensorbet</b>	14
Creamy plum sorbet Sorbet cremeux à la prune	
<b>Aprikosensorbet mit Abricotine / V</b>	13
Apricot sorbet with abricotine Sorbet à l'abricot avec abricotine	
<b>Affogato al caffè</b>	8.5
Affogato coffee Café "affogato"	
<b>Variation vom hausgemachten Eis</b>	10.5
Variety of homemade ice creams Variation de glaces maison	
<b>Käsevariation mit Feigensenf</b>	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**