

# 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 geschneuzelt "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** 16.5  
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

<b>Tomatensuppe mit Ginespuma / V</b>			11.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
<b>Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter</b>	½	16	29
Snails with garlic butter			
Escargots au beurre d'ail, fait maison			
<b>Rindstatar mit Cognac</b>	½	19.5	32
Beefsteak tatar with Cognac			
Tartare de bœuf au Cognac			
<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	32	49
Linguine with lobster			
Linguine au homard			

### **Käsefondue**

<b>Käsefondue klassisch</b>			24.5
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
<b>Käsefondue mit Kräuter</b>			26.5
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
<b>Käsefondue mit Champagner</b>			31
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>Maispouardenbrust 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>		41
Lamb chops with herbs Côtelettes d'agneau aux fines herbes		
<b>Kalbpaillard mit Butter &amp; Zitrone</b>		45
Veal paillard with butter & lemon Paillard de veau avec beurre & citron		
<b>Gitan - Spiess mit Rindsfleisch</b>	170 g medium	43
Gitan beef skewer	250 g large	59
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	41
Fillet of beef with herb butter	180 g medium	53
Filet de bœuf et son beurre aux herbes		
<b>"Surf &amp; Turf":</b>		+ 15
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

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>Lavendel Crème brûlée mit Pistazieneis</b>	14
Lavender Creme brule with pistachios ice cream Crème brûlée à la lavande avec glace à la pistache	
<b>Schokoladenmousse schwarz &amp; weiss</b>	14
Black & white chocolate mousse Mousse aux chocolats noir et blanc	
<b>Cremiges Zwetschgensorbet</b>	13.5
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**