

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Ravioli mit Basilikumpesto, Tomaten & Parmesanespuma 31

Ravioli with basil pesto, tomatoes & parmesan espuma

Ravioli avec pesto de basilic, tomates & espuma au parmesan

Miesmuscheln « Marinara » ½ 19.5 38

Mussels "Marinara" style

Moules à la "Marinara"

Kalbfleisch geschnetzelt "Zermatterstübli" mit Rösti 48

Sliced veal "Zermatterstübli" style, rösti

Emincé de veau "Zermatterstübli", 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 - Sommersalat mit mediterranem Gemüse,
Gurken, Kalamata Oliven, Nüssen, Fetakäse & Tzatziki / V** 19.5

Gitan salad - summer salad with Mediterranean vegetables,

Cucumbers, Kalamata olives, nuts, feta cheese & tzatziki

Salade Gitan - salade estivale avec légumes méditerranéens,

Concombres, olives Kalamata, noix, feta & tzatziki

Burrata auf Tomatenragout mit Aprikosen & Basilikum 23

Burrata with tomato ragout, apricots & basil

Burrata sur un ragout de tomates, abricots & basilic

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

Tomatensuppe mit Gin Espuma / V			12.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Klassisches Rindstatar	½	19.5	34
Beefsteak Tatar			
Tatar de bœuf			
Gambas Gitan	½	24.5	48
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs			
Gambas sautés aux tomates, olives & herbes			
Linguine mit Hummer	½	36	58
Linguine with lobster			
Linguine au homard			
Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch & Basilikum / V			26.5
Linguine with cherry tomatoes, garlic & basil			
Linguine aux tomates cerises, ail & basilic			
mit / with Burrata			+8

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

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

Schweinskotelett mit Chimichurri 38
Pork chop with Chimichurri sauce
Côtelette de porc avec la sauce Chimichurri

Maispoullardenbrust an Zitronensauce mit Thymian 38
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 & 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 MSC: CA/US, Muscheln MSC: NL/IT

Brot: CH

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Desserts

Crème brûlée mit Tonka & Vanille & Bratapfeleis	14
Crème brûlée with tonka, vanilla & baked apple ice cream	
Crème brûlée avec tonka, vanille & glace aux pommes rôties	
Erdbeer Panna Cotta & Basilikumeis	14.5
Strawberry panna cotta & basil ice cream	
Panna cotta à la fraise & glace au basilc	
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	
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	16	
Pornstar Martini:	Mango Vodka, Passoa, Lime	16	
Spicy Margarita:	Tequila, Lime, Sirup, Tabasco	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