

# Zermatterstübli

est.1870

## Specials

<b>Raviolis mit Gorgonzola, Rucola &amp; Haselnuss / V</b>	31
Raviolis with gorgonzola, rocket and hazelnut	
Raviolis au gorgonzola, à la roquette et aux noisettes	
<b>Kalbsbratwurst (200g) mit Rösti und Schmorzwiebeln</b>	29
Veal sausage (200g) with rösti and braised onions	
Saucisse de veau (200g) avec rösti et oignons braisés	
<b>Rehgeschnetzeltes "Zermatterstübli" mit Rösti</b>	45
Sliced deer "Zermatterstübli" with rösti	
Emincé de chevreuil "Zermatterstübli" avec rösti	
<b>Tagesrisotto / V</b>	Tagespreis
Risotto of the day	
Risotto du jour	

<b>Bunt gemischter Blattsalat / V</b>	12.5
Seasonal mixed salad	
Salade mêlée de saison	
<b>Gitan Salat - Wintersalat mit Alpkäse / V</b>	18.5
Gitan salad - winter salad with alpine cheese	
Salade d'hiver "le Gitan" avec fromage d'alpage	
<b>Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat</b>	22
Warm goat cheese with lamb's lettuce	
Fromage de chèvre chaud avec salade de mâche	
<b>Zermatter Käse von der Riffelalp</b>	½ 12 22
Local cheese from the Riffelalp	
Fromage de la Riffelalp	
<b>Trockenfleisch Zermatterstübli</b>	½ 16 27
Air dried beef Zermatterstübli	
Viande séchée Zermatterstübli	
<b>Zermatterteller</b>	28
Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt	
Assiette valaisanne de Zermatt	

<b>Tomatensuppe mit Ginespuma / V</b>			12.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
<b>Rindstatar mit Cognac</b>	½	19.5	34
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	48
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	35	55
Linguine with lobster			
Linguine au homard			

### **Käsefondue**

<b>Käsefondue klassisch</b>			pp 29
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
<b>Käsefondue mit Kräutern</b>			pp 32
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
<b>Käsefondue mit Prosecco</b>			pp 35
Cheese Fondue with prosecco			
Fondue aux fromages et au prosecco			
<b>Käsefondue mit Prosecco und Trüffeln</b>			pp 39
Cheese Fondue with prosecco & truffles			
Fondue aux fromages, prosecco & truffes			
<b>mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre</b>			pp 3.5

## **Fleischgerichte**

**Maispoulardenbrust 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** 48  
Veal paillard with butter & lemon  
Paillard de veau avec beurre & citron

**Gitan - Spiess mit Rindsfleisch** 170 g medium 46  
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 55  
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

<b>Kaffee Crème brûlée mit Baileys Eis</b>	14
Coffee creme brulee with Baileys ice cream Crème brûlée au café avec la glace Baileys	
<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 Aprikosenlikör / V</b>	13
Apricot sorbet with apricot liqueur Sorbet à l'abricot avec liqueur d'abricot	
<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 Kiwisenf</b>	18
Cheese variation with kiwi mustard Choix de fromages avec moutarde au kiwi	
	Coupe Dänemark :-)
	because I like it !!!

## After dinner drinks:

<b>Espresso Martini:</b> Vodka, Kahlua, Espresso	16		
<b>Pornstar Martini :</b> Mango Vodka, Passoa, Lime	16		
<b>Spicy Margarita :</b> Tequila, Lime, Sirup, Tabasco	16		
<b>Mitis,</b> Amigne de Vétroz, J-R Germanier	5 cl	9.5	
<b>Port Graham's</b>	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