

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Kürbisravioli im Mohnteig / V	31
Pumpkin ravioli in poppy seed dough	
Ravioli de potiron en pâte aux graines de pavot	
Wildbratwurst mit Rösti und Preiselbeerensenf	28
Venison sausage with rösti and cranberries mustard	
Saucisse de gibier avec rösti et moutarde aux airelles	
Rehgeschnetzelttes "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 - Herbstsalat mit Bergkäse / V	19.5
Gitan salad - autumn salad with mountain cheese	
Salade d'automne "le Gitan" avec fromage de montagne	
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	
Kürbis - Currysuppe / V	13
Pumpkin curry soup	
Soupe de potiron au curry	

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

Zwetschgentartelette mit Kastaniencreme & Caramel Eis 14.5
Plum tartlet with chestnut cream & caramel ice cream
Tartelette aux prunes, crème de marrons & glace au caramel

Vanille Ingwer Crème brûlée mit Orangeneis 14
Vanilla-ginger crème brûlée with orange ice cream
Crème brûlée à la vanille et au gingembre, glace à l'orange

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