

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Raviolis mit Gorgonzola, Rucola & Haselnuss / V	31
Raviolis with gorgonzola, rocket and hazelnut	
Raviolis au gorgonzola, à la roquette et aux noisettes	
Kalbsbratwurst (200g) mit Rösti und Schmorzwiebeln	29
Veal sausage (200g) with rösti and braised onions	
Saucisse de veau (200g) avec rösti et oignons braisés	
Rehgeschnetzeltes "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 - Wintersalat mit Alpkäse / V	18.5
Gitan salad - winter salad with alpine cheese	
Salade d'hiver "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat	21
Warm goat cheese with lamb's lettuce	
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	
Trockenfleisch Zermatterstübli	½ 16 27
Air dried beef Zermatterstübli	
Viande séchée Zermatterstübli	
Zermatterteller	28
Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt	
Assiette valaisanne de Zermatt	

Tomatensuppe mit Ginespuma / V			12.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Rindstatar mit Cognac	½	19.5	34
Beefsteak tatar with Cognac			
Tartare de bœuf au Cognac			
Schnecken an hausgemachter Knoblauchbutter	½	16.5	29.5
Snails with garlic butter			
Escargots au beurre d'ail, fait maison			
Gambas Gitan	½	24.5	48
Tiger prawns with tomatoes, olives & herbs			
Gambas sautés, olives & tomates & herbes			
Linguine aglio, olio & peperoncino / V			22.5
Linguine with garlic, olive oil & chili			
Linguine aglio, olio & peperoncino			
Linguine mit Hummer	½	35	55
Linguine with lobster			
Linguine au homard			

Käsefondue

Käsefondue klassisch			28
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
Käsefondue mit Kräutern			30
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
Käsefondue mit Prosecco			34
Cheese Fondue with prosecco			
Fondue aux fromages et au prosecco			
Käsefondue mit Prosecco und Trüffeln			39
Cheese Fondue with prosecco & truffles			
Fondue aux fromages, prosecco & truffes			
mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre		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

Kalbspaillard 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

Orangen Crème brûlée mit Cointreaueis	14
Orange creme brulee with cointreau ice cream	
Crème brûlée à l'orange avec cointreau glace	
Panna Cotta mit Wintergewürzen, Zimteis & Streusel	14
Panna cotta with winter spices, cinnamon ice cream	
Panna cotta avec épices d'hiver, glace à la cannelle	
Schokoladenmousse schwarz & weiss	14
Black & white chocolate mousse	
Mousse au chocolat noir et blanc	
Cremiges Zwetschgensorbet	14
Creamy plum sorbet	
Sorbet cremeux à la prune	
Aprikosensorbet mit Abricotine / V	13
Apricot sorbet with abricotine	
Sorbet à l'abricot avec abricotine	
Affogato al caffè	8.5
Affogato coffee	
Café "affogato"	
Variation vom hausgemachten Eis	10.5
Variety of homemade ice creams	
Variation de glaces maison	
Käsevariation mit Feigensenf	18
Cheese variation with fig mustard	
Choix de fromages avec moutarde de figues	
Coupe Dänemark :-) 12 because I like it !!!	

After dinner drinks:

Espresso Martini: Vodka, Kahlua, Espresso	16
Alexander : Cognac, Crème de cacao brown, cream	16
Grasshopper : Crème de menthe, creme de cacao, cream	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