

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Bergkäse Ravioli mit Lauch, Pilzen & Nüssen / V	33
Mountain cheese ravioli with leek, mushrooms & nuts Ravioli au fromage de montagne, poireaux, champignons & noix	
Kalbsbratwurst mit Rösti und Schmorzwiebeln	29
Veal sausage with rösti and braised onions Saucisse de veau avec rösti et oignons braisés	
Kalbfleisch geschneuzelt "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 Bergkäse / V	19.5
Gitan salad - summer salad with mountain cheese Salade d'été "le Gitan" avec fromage de montagne	
Burrata auf Tomatenragout mit Pfirsich & Basilikum / V	23
Burrata with tomato ragout, peaches & basil Burrata sur son ragout de tomates, pêches & 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	

Velouté vom Bärlauch			13
Wild garlic velouté			
Velouté à l'ail des ours			
Tomatensuppe mit Ginespuma / V			13
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
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

Maispouardenbrust 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
Filet 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 Kartoffelgratin oder einen Salat.
Served with potato gratin or a salad.
Tous nos plats sont accompagnés 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

Crème brûlée mit Kaffeeeis	14
Classic crème brûlée with coffee ice cream Crème brûlée classique avec glace au café	
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	
Panna Cotta mit Basilikum , Erdbeeren & seinem Eis	14.5
Panna cotta with basil, strawberries & ice cream Panna cotta au basilic, fraises & sa glace	
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 figues	

Coupe Dänemark :-)
because I like it !!!

After dinner drinks:

Espresso Martini : Vodka, Kahlua, Espresso	18		
Pornstar Martini : Mango Vodka, Passoa, Lime	18		
Spicy Margarita : Tequila, Lime, Sirup, Tabasco	18		
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