

Zermatterstübli

est.1870

Specials

Ravioli mit Basilikumpesto, Tomaten & Parmesanespuma / V	31
Ravioli with basil pesto, tomatoes & parmesan espuma	
Ravioli avec pesto de basilic, tomates & espuma au parmesan	
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	46
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 - Frühlingssalat mit Alpkäse / V	18.5
Gitan salad - spring salad with alpine cheese	
Salade de printemps "le Gitan" avec fromage d'alpage	
Warmer Ziegenkäse mit Nüsslisalat	22
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	

Bärlauchsuppe			12.5
Wild garlic soup			
Soupe à l'ail des ours			
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			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

Maispouardenbrust 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

Brot: CH

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Desserts

Crème brûlée klassisch mit seinem Eis	14
Crème brûlée classic with ice cream	
Crème brûlée classique avec sa glace	
Panna Cotta mit Erdbeeren, Basilikumeis & Streusel	14
Panna cotta with strawberries, basil ice cream & crumbles	
Panna cotta avec des fraises et la glace au basil	
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 Aprikosenlikör / V	13
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	
Käsevariation mit Kiwisenf	18
Cheese variation with kiwi mustard	
Choix de fromages avec moutarde au kiwi	

Coupe Dänemark :-)
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