

# ZERMATTERSTÜBLI

## *unsere Spezialitäten*

<i>Spargelravioli im Basilikumteig</i>	$\frac{1}{2}$	18.5	28
<i>Ravioli aux asperges à la pate de basilic</i>			
<i>Asparagus Ravioli in basil dough</i>			
<i>Geschmorte Lammhaxe auf Tessiner Polenta</i>			39.5
<i>Jarret d'agneau braisé avec polenta</i>			
<i>Braised lamb shank with polenta</i>			
<i>Kalbfleisch geschnetzelt "Zermatterstübli" mit Rösti</i>			39.5
<i>Emincé de veau "Zermatterstübli", Rösti</i>			
<i>Sliced veal "Zermatterstübli" style, Rösti</i>			

## *aus der Region*

<i>Zermatter Trockenfleisch</i>	$\frac{1}{2}$	16	26
<i>Viande séchée de Zermatt</i>			
<i>Air dried Zermatt beef</i>			

<i>Gommer Hobelkäse</i>	$\frac{1}{2}$	14	22
<i>Fromage à rebibes</i>			
<i>Chipped cheese</i>			

<i>Zermatterteller</i>			28
<i>Assiette valaisanne de Zermatt</i>			
<i>Assorted cold meat and cheese plate from Zermatt</i>			

## *knackige Salate*

<i>Nüsslisalat Mimosa</i>			13.5
<i>Salade de mâche Mimosa</i>			
<i>Lamb's lettuce Mimosa</i>			

<i>Bunt gemischter Blattsalat</i>			9
<i>Salade variée de saison</i>			
<i>Seasonal mixed salad</i>			

<i>Salat mit Poulet, Melone &amp; Nüssen</i>			21
<i>Salade au poulet, melon &amp; noix</i>			
<i>Salad with chicken, melon &amp; nuts</i>			

## *Suppen*

*Tomatensuppe mit Basilikumespuma* 9.5  
*Soupe de tomates & espuma au basilic*  
*Tomato soup with basil espuma*

*Kokos - Süsskartoffelsuppe* 11  
*Soupe de patates douces & coco*  
*Sweet potato coconut soup*

## *Vor- oder Hauptspeise*

*Schnecken an feiner Knoblauchbutter* ½ 15 28  
*Escargots au beurre de l'ail, fait maison*  
*Snails with garlic butter*

*Rindstatar mit Cognac* ½ 18.5 29  
*Tatar de bœuf au Cognac*  
*Beefsteak tatar with Cognac*

## *Pasta*

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten,  
Artischockenherzen, Oliven & Mozzarella* 25  
*Spaghetti avec tomates séchées, artichauts, olives & mozzarella*  
*Spaghetti with dried tomatoes, artichokes, olives & mozzarella*

*Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Rucola* 22  
*Spaghetti aglio, olio e peperoncino & roquette*  
*Spaghetti aglio, olio e peperoncino with garden rocket*

## *urchig*

*Bauernbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce* 25  
*Saucisse paysanne avec rösti et sauce à l'oignon*  
*Pork sausage with rösti and onion sauce*

*Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce* 25  
*Saucisse de veau avec rösti et sauce à l'oignon*  
*Veal sausage with rösti and onion sauce*

## *Fleischgerichte*

<i>Pouletbrust an Senfsauce</i>	28
<i>Suprême de volaille à la moutarde</i>	
<i>Chicken breast with mustard cream sauce</i>	
<i>Kalbspaillard mit Butter &amp; Zitrone</i>	39
<i>Paillard de veau au beurre et citron</i>	
<i>Veal paillard with butter and lemon</i>	
<i>Lammkoteletten mit Kräutern</i>	38
<i>Côtelettes d'agneau aux fines herbes</i>	
<i>Lamb chops with herbs</i>	
<i>Paillard vom Rind mit feiner Kräuterbutter</i>	39
<i>Paillard de bœuf au beurre maison</i>	
<i>Paillard of beef with herb butter</i>	

## *Käsefondue*

<i>Käsefondue klassisch</i>	24.5
<i>Fondue au fromage classic</i>	
<i>Cheese Fondue classic</i>	
<i>Käsefondue mit Kräuter</i>	26.5
<i>Fondue au fromage et aux herbes</i>	
<i>Cheese Fondue with herbs</i>	
<i>Käsefondue mit Champagner</i>	31
<i>Fondue au fromage et champagne</i>	
<i>Cheese Fondue with champagne</i>	
<i>Käsefondue mit Champagner und frischen Trüffeln</i>	39
<i>Fondue au fromage et champagne &amp; truffes fraîches</i>	
<i>Cheese Fondue with champagne &amp; fresh truffles</i>	
<i>mit Kartoffeln / avec pommes de terre / with potatoes</i>	pp 3

## *Desserts*

<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i> <i>Sorbet à l'abricot avec abricotine</i> <i>Apricot sorbet with abricotine</i>	13
<i>Vanilleeis mit warmer Zartbitterschokolade</i> <i>Glace vanille avec chocolat noir doux chaud</i> <i>Vanilla ice cream with warm bittersweet chocolate</i>	12.5
<i>Eiskaffee mit Zuger Kirsch</i> <i>Café Glacé avec kirsch</i> <i>Coffee glace with kirsch</i>	12.5
<i>Erdbeer- Rhabarberkompott</i> <i>mit Mascarpone &amp; Sauerrahmeis</i> <i>Compote de fraises &amp; rhubarbe, glace à la crème fraîche</i> <i>Strawberry - rhubarb compote with sour-cream ice cream</i>	12.5
<i>Crème brûlée</i> <i>Creme brûlée</i> <i>Creme brulee</i>	12.5
<i>Schokoladenmousse schwarz &amp; weiss</i> <i>Mousse de chocolat noir et blanc</i> <i>Black &amp; white chocolate mousse</i>	12.5
<i>Zwetschgensorbet</i> <i>Sorbet aux prunes</i> <i>Plum sorbet</i>	13
<i>Variation vom hausgemachten Eis</i> <i>Variation des glaces maison</i> <i>Variety of homemade ice creams</i>	10
<i>Parmesan mit Waldhonig</i> <i>Parmesan au miel de forêt</i> <i>Parmesan cheese with honey</i>	12.5

*"I can resist everything except temptation" - Oscar Wilde*