

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

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 - 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

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

Tomatensuppe mit Ginespuma / V			12.5
Tomato soup & gin espuma			
Soupe de tomates & son espuma au gin			
Velouté vom grünen Spargel / V			14.5
Green asparagus velouté			
Velouté d'asperges vertes			
Klassisches Rindstatar	½	19.5	34
Beefsteak Tatar			
Tatar de bœuf			
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	36	58
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

Schweinskotelett mit Chimichurri 38

Pork chop with Chimichurri sauce
Côtelette de porc avec la sauce Chimichurri

Maispoullardenbrust an Zitronensauce mit Thymian 38

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

Kalbspaillard mit Butter & Zitrone 48

Veal paillard with butter & lemon
Paillard de veau avec beurre & citron

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 & 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

Crème brûlée mit Tonka & Vanille & Eis	14
Creme brulee with tonka & vanilla & ice cream	
Crème brûlée avec tonka & vanille & sa glace	
Erdbeer Basilikum Panna Cotta & Eis	14.5
Strawberry basil panna cotta & ice cream	
Panna cotta à la fraise et basilic & sa glace	
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 cremeux 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	
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		
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