

# 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

**Schweinskotelett mit Chimichurri** 38

Pork chop with Chimichurri sauce

Côtelette de porc avec la sauce Chimichurri

**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 mediterranem Gemüse,  
getrockneten Tomaten, Nüssen, Granatapfel & Fetakäse / V** 18.5

Gitan salad - salad with vegetables, nuts & feta cheese

Salade d'été avec des légumes, des noix & du fromage feta

**Burrata auf Tomatenragout mit Aprikosen & Basilikum / V** 23

Burrata with tomatoes, apricots & basil

Burrata avec tomates, abricots & basilic

**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

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

### **Käsefondue**

<b>Käsefondue klassisch</b>			pp 29
Cheese Fondue classic			
Fondue classique aux fromages			
<b>Käsefondue mit Kräutern</b>			pp 32
Cheese Fondue with herbs			
Fondue aux fromages et aux herbes			
<b>Käsefondue mit Prosecco</b>			pp 35
Cheese Fondue with prosecco			
Fondue aux fromages et au prosecco			
<b>Käsefondue mit Prosecco und Trüffeln</b>			pp 39
Cheese Fondue with prosecco & truffles			
Fondue aux fromages, prosecco & truffes			
<b>mit Kartoffeln/with potatoes/avec pommes de terre</b>			pp 3.5

## **Fleischgerichte**

**Kalbfleisch geschnetzelt "Zermatterstübli" mit Rösti** 46  
Sliced veal "Zermatterstübli" style, rösti  
Emincé de veau "Zermatterstübli", rösti

**Maispouardenbrust 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

**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  
oder einen Sommersalat**  
To accompany we serve a daily vegetable & potato gratin or a  
summer salad  
Tous nos plats sont servis avec légumes du jour & gratin  
dauphinois ou avec une salade d'été

### 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

<b>Crème brûlée klassisch mit seinem Eis</b>	14
Crème brûlée classic with ice cream	
Crème brûlée classique avec sa glace	
<b>Erdbeertartelette mit Vanilleeis</b>	14
Strawberry tartlet with vanilla ice cream	
Tartelette aux fraises, glace vanille	
<b>Schokoladenmousse schwarz &amp; weiss</b>	14
Black & white chocolate mousse	
Mousse au chocolat noir et blanc	
<b>Cremiges Zwetschgensorbet</b>	14
Creamy plum sorbet	
Sorbet cremeux à la prune	
<b>Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör / V</b>	13
Apricot sorbet with apricot liqueur	
Sorbet à l'abricot avec liqueur d'abricot	
<b>Affogato al caffè</b>	8.5
Affogato coffee	
Café "affogato"	
<b>Variation vom hausgemachten Eis</b>	10.5
Variety of homemade ice creams	
Variation de glaces maison	
<b>Käsevariation mit Kiwisenf</b>	18
Cheese variation with kiwi mustard	
Choix de fromages avec moutarde au kiwi	
	Coupe Dänemark :-)
	because I like it !!!

## After dinner drinks:

<b>Espresso Martini:</b> Vodka, Kahlua, Espresso	16		
<b>Pornstar Martini :</b> Mango Vodka, Passoa, Lime	16		
<b>Spicy Margarita :</b> Tequila, Lime, Sirup, Tabasco	16		
<b>Mitis,</b> Amigne de Vétroz, J-R Germanier	5 cl	9.5	
<b>Port Graham's</b>	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