



## SUPPEN / POTAGES

### Gerstensuppe

*Potage à l'orge perlé*

3 dl als Vorspeise CHF 8.-

*Barley soup*

3 dl als Hauptspeise CHF 12.-

### Fendantsuppe mit Trockenfleischstreifen

*Potage au Fendant garni avec de la viande séchée*

*White wine soup with air-dried beef*

3 dl als Vorspeise CHF 10.-

3 dl als Hauptspeise CHF 14.-

## SALATE / SALADES

### v Kleiner grüner Salat

*Salade verte*

*Green salad*

Vorspeise CHF 7.-

Hauptspeise CHF 11.-

### v Kleiner gemischter Salat

*Salade mée*

*Mixed salad*

Vorspeise CHF 8.50

Hauptspeise CHF 12.50

### v Grosser gemischter Salatteller

CHF 17.-

*Grande salade mée*

*Large mixed salad*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

## Weinempfehlung

Dôle Blanche Noblesse, Stephan Reynard, Savièse 70 cl CHF 49.-



- v Gemischter Salat mit Riesenkrevetten CHF 20.-/ 28.-  
grünem Spargel, Baumnüssen, italienisches Dressing  
*Salade mêlée, crevettes géantes, asperges vertes, noix, sauce italienne*  
*Mixed salad, prawns, asparagus, walnuts, italian dressing*

Gemischter Salat mit Pouletbrust und Speck CHF 18.-/ 26.-  
*Salade mêlée, poitrine de poulet, lard, sauce italienne*  
*Mixed salad, chicken breast, bacon, italian dressing*

## FISCHGERICHTE EINMAL ANDERS

- v Gemischter Salat mit marinierten Lachsforellenfilets  
*Salade mêlée, filets de truite marinés, sauce italienne* CHF 20.-/ 28.-  
*Mixed salad, marinated trout fillets, italian dressing*

- 
- v Tartar vom Lachsfilet, Toast und Butter, vom Gast zubereitet  
*Saumon cru haché, toast et beurre, Wodka, préparé par le client*  
*Raw salmon tatar, toast & butter, Wodka, prepared by client*  
Portion 100 gr CHF 20.-  
Portion 150gr CHF 28.-
- 

- v Forelle ohne Kopf "Mirando" CHF 35.-  
*Forelle paniert, offen, ohne Gräte (unter Vorbehalt), Tartarsauce*  
*Truite ouverte, sans arêtes (sans garantie), panée, sauce tatar*  
*Trout open, no fish-bones (without garantie), breaded, tartare sauce*

*serviert mit Brat-, Salzkartoffeln oder Reis*  
*servie avec des pommes de terres rissolées, pommes nature ou du riz*  
*served with fried or boiled potatoes or rice*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat



## AUS UNSEREM TEICH, FÜR SIE GEFISCHT

v *Frösche Forellen, Les truites fraîches, Fresh trouts*

Müllerin CHF 35.- mit gehobelten Mandeln  
*Meunière / butterfried* *avec des amandes effilées*  
*with sliced almonds*

Blau CHF 33.- mit zerlassener Butter  
*Au bleu / blue* *avec du beurre fondu*  
*with melted butter*

ALM CHF 37.- gedämpft  
*Serviert in Alufolie* *à la vapeur / steamed*  
*Servie en feuille d'alú*  
*Served in aluminium foil*

Grilliert CHF 33.- mit Meerrettichschaum  
*avec mousse au raifort*  
*with horseradisch foam*

*serviert mit Brat-, Salzkartoffeln oder Reis*  
*servie avec des pommes de terres rissolées, nature ou du riz*  
*served with fried or boiled potatoes or rice*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

### Weinempfehlung

Ermitage Marsanne Blanche, Adrian Mathier, Salgesch 75 cl CHF 57.-



## GRUSS AUS DEM WALLIS

Zermatter Platte mit frischen Früchten 200 gr CHF 29.-

*Heimisches Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst*

*Trockenspeck, Bergkäse unserer Bauern*

*Viande séchée, jambon cru, saucisse sec, lard, fromage, fruits fraîches*

*Assorted air-dried meats with cheese and fresh fruits*

Zermatter Trockenfleisch mit frischen Früchten

*Viande séchée et des fruits fraîches* 200 gr CHF 32.-

*Thinly sliced dried meat and fresh fruits*

v Hobelkäse mit frischen Früchten 150 gr CHF 21.-

*Assiette de fromage à rebibezet et des fruits fraîches*

*Chipped cheese and fresh fruits*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

### Weinempfehlung

Heida AOC, Adrian Mathier, Salgesch 75 cl CHF 59.-



## " ISCHI BÄRG - RÖSCHTI "

**Breithorn** CHF 25.-

*Walliser Rohschinken, Tomaten, Käse, Ei  
Jambon cru, tomates, fromage, oeuf  
Hash brown with raw ham, tomatoes, cheese, egg*

**Castor** CHF 21.-

*Speck, Käse, Ei / Lard, fromage, oeuf  
Hash brown with bacon, cheese, egg*

**Matterhorn** CHF 25.-

*Maxi Kalbs- oder Schweins Bratwurst 200 gr , Zwiebelsauce  
Saucisse de veau ou du porc rôtie, sauce aux oignons  
Hash brown with roast veal or porc sausage, onion sauce*

v **Dom** CHF 19.-

*Tomaten, Käse / Tomates, fromage  
Hash brown with tomatoes, cheese*

v **Furi** CHF 25.-

*geräuchertes Forellenfilet und Sauerrahm  
Filet de truite fumé et crème fraîche acidulée  
Hash brown with smoked trout fillet and sour cream*

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

### Weinempfehlung

Gamay, Gérald Besse, Martigny 75 cl CHF 46.-



## SPAGHETTI oder PENNE

- v *Napolí* CHF 19.-  
*Tomatensauce / Sauce tomates / Tomato sauce*
- v *Aglío, Olío, Peperoncini mit frischem Ruccola* CHF 22.-  
*Knoblauch, 100% italienischem Olivenöl, Pfefferschoten*  
*Ail, huile d'olive italienne, piments, rucola*  
*Garlic, italen olive oil, hot peppers, rocket salad*
- Amatriciana* CHF 21.-  
*Tomatensauce, Speck, Zwiebeln*  
*Sauce aux tomates, lard, ognions*  
*tomato sauce, bacon, onions*
- v *Trapina* CHF 26.-  
*Zitronensauce, Kapern, geräucherte Forellenfiletstreifen*  
*Sauce au citron, câpres, tranches de filet de truite fumée*  
*Lemon sauce, capers, sliced smoked trout fillet*
- v *Riesenkrevetten 'Black Tigers' an Curryrahmsauce* CHF 29.-  
*Crevettes géantes, curry à la crème*  
*Prawns, curry cream sauce*
- Da Pele* CHF 27.-  
*Steinpilze, gekochter Schinken, Rahm und Wodka*  
*Cèpes, jambon cuit, crème et du Wodka*  
*Cep mushroom, ham, cream and Wodka*
- v = kein Fleisch, sans viande, no meat
- 

### Weinempfehlung

Pinot Noir Cornulus, Stephan Reynard, Savièse 75 cl CHF 48.-



## " CARPACCIO FESTIVAL "

### RINDSCARPACCIO KLASSISCH MIT RUCOLA UND PARMESAN

*Du boeuf crû, rucola, parmesan* 1/2 CHF 16.-  
*Raw beef, rocket salad, parmesan* 1/1 CHF 25.-

### RINDSCARPACCIO AN WEISSEM TRÜFFELÖL UND PARMESAN

*Du boeuf crû, huile de truffe blanc, parmesan* 1/2 CHF 19.-  
*Raw beef, white truffle oil, parmesan* 1/1 CHF 28.-

### KALBSCARPACCIO MIT RUCOLA, PARMESAN, APFELKAPERN

*Du veau, rucola, parmesan, câperons, ognions* 1/2 CHF 19.-  
*Veal, rocket salad, parmesan, caper berries, onions* 1/1 CHF 28.-

### v LACHSFILET MIT FRISCHEM DILL

*Tranches minces de saumonée cru, aneth* 1/2 CHF 16.-  
*Thin slices of raw salmon, dill* 1/1 CHF 25.-

### v THUNFISCH MIT ENGLISCHSENF - SAUCE

*Tranches minces de thon cru, sauce au moutarde anglais* 1/2 CHF 24.-  
*Thin slices of raw tuna, english mustard sauce* 1/1 CHF 33.-

v = kein Fleisch, sans viande, no meat

---

## Weinempfehlung

Humagne Blanc, Gabi Delaloye, Ardon 75 cl CHF 47.-



## FLEISCHGERICHTE

Schweinskotelett 280gr CHF 29.-

*Beilage nach Wahl und Gemüse*

*Côte de porc accompagnement selon choix, légumes*

*Pork chop, garnish of choice, vegetables*

Kalbskotelett 280gr CHF 39.-

*Beilage nach Wahl und Gemüse*

*Côte de veau accompagnement selon choix, légumes*

*Veal chop, garnish of choice, vegetables*

Frische Kalbsleber "Italiana" 220 gr CHF 33.-

*Rösti und Gemüse*

*Foie de veau, Rösti, légume*

*Calfs liver, hash browned potatoes, vegetables*

Rindsentrecôte (Brasilien) 300 gr CHF 44.-

*Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Gemüse*

*Entrecôte de boeuf, accompagnement selon choix*

*Beurre aux herbes, légumes*

*Sirloin steak, garnish of choice, herb butter, vegetables*

Filet vom Black Angus (Irland) 250 gr CHF 52.-

*Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und Gemüse*

*Filet de boeuf, accompagnement selon choix, Beurre aux herbes, légumes*

*Beef filet, garnish of choice, herb butter, vegetables*

---

## Weinempfehlung

Pinot Noit Cuvée Spéciale, Bridy, Savièse 75 cl CHF 53.-

---

MASTER, VISA, REKA, EURO ZUM TAGESKURS

Preis inkl. 8 % MwSt

Fleischherkunft

Kalb, Schwein: Schweiz

Entrecôte: Brasilien

Poulet: Brasilien

Trockenfleisch: Schweiz

### Lieferanten

Matterhorn Fleisch AG Zermatt

Familien Kurt Schaller / Andreas Perren

Gemüse

Familie Toni Julen, Zermatt

Zermatter Bergkäse

Familie Josi Schuler, Zermatt

Familie Andreas Taugwalder, Zermatt



## *Desserts für den kleinen Gluscht*

### *Valaisanne*

*2 kleine Kugeln Aprikosensorbet mit Walliser Abricotine*

CHF 6.-

### *Colonel*

*2 kleine Kugeln Zitronensorbet mit Williamine*

CHF 6.-

### *Mini Danemark*

*Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Rahm*

CHF 6.-

### *Mini Coupe Highlander*

*Vanille- und Moccaglace mit Kaffeeliqueur, Rahm*

CHF 7.-

### *Mini Coupe Maison*

*Vanille- und Erdbeerglace, frischer Fruchtsalat, Rahm*

CHF 7.-

### *Hausgemachter Fruchteuchen*

CHF 6.50

### *Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Zimteis*

CHF 8.-

---

## Weineempfehlung

Marsanne Blanche 1999 Georges Roh, Ardon 50 cl CHF 56.-

Süsswein im Eichenfass gelagert