



Menu Grosses Matterhorn

Chinoise-Fondue

CHF 75.00

Vorspiis

Zermatter Plättli

*Zermatter Trockenfleischspezialitäten & diverse saisonale Leckereien
oder Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons dazu Bratkartoffel-Vinaigrette*

*Dried meat specialities from Zermatt and various seasonal delicacies
or lamb's lettuce with eggs, bacon and croûtons with baked potatoes Vinaigrette*

Hauptspiis à discrétion

Fondue Chinoise

*Auswahl von Poulet, Kalb, Rind und Schwein, würzige Bouillon
mit Bratkartoffeln, Gemüse und hausgemachten Saucen.*

(Saucen: Knoblauch, Cocktail, Chilli, Tartar, Meerrettich-Preiselbeer, Senf, Curry)

(Aufpreis pro Portion ohne Schwein/Poulet oder nur Rind: CHF 5.00, nur Kalb: CHF 10.00)

*Chicken, veal, beef and pork, aromatic bouillon
with potatoes, vegetables and various sauces.*

(Saucen: Garlic, Cocktail, Chilli, Tartar, Horseradish-cowberry, Mustard, Curry)

(Surcharge per portion without porc/chicken or beef only: CHF 5.00, veal only: CHF 10.00)

Süesses

Dessertli

Hausgemachte Meringue mit Vanilleglace und Rahm

Sweet meringue with vanilla icecream and whipped cream

Tobleronemousse mit hausgemachtem Magenbrot

Tobleronemousse with homemade "Magenbrot"

Fruchtsalat mit Sorbet und Schuss

Fresh fruitsalad with Sorbet and dash of liquor

Glace: *Vanille, Zimt, Ovo; pro Kugel CHF 3.50*

Sorbet: *Vanille-Joghurt, Birne, Aprikose, Manderine; pro Kugel CHF 3.50*

Icecream: *Vanille, cinnamon, Ovo; per scoop CHF 3.50*

Sorbet: *Vanille-yogurt, pear, apricot, manderin; per scoop CHF 3.50*