



Menu Kleines Matterhorn Käse-Fondue

CHF 65.00

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

Käsefondue

nach Wahl, à discrétion

Zermatter Fonduespezialitäten aus der Whymper-Stube mit Brot und "Gschwelli"

Traditionell - das Original. Einfach gut.

Walliser - mit Tomaten verfeinert. Das gewisse Etwas im Chäs. S' i-Tüpfeli: mit Speck!

Alpkräuter - wie von der Bergwiese. Frisch und würzig.

Chili - mit einer Prise südländischem Feuer. Pikant und anregend.

Steinpilz - wie frisch aus dem Wald. Eine Delikatesse.

Trüffel - mit einem Hauch von Luxus.

Cheese fondue from the Whymper-Stube Zermatt, with potatoes
traditional, tomatoes, herbs, chili, porcini & truffle

Aufpreis Spezial Fondues pro Person - Surcharge for special fondues per portion:

Steinpilz - porcini: CHF 5.00, Trüffel - truffle: 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