



---

# Menu Kleines Matterhorn.

## Käse - Fondue

CHF 65.00

### *Vorspiis*

#### *Zermatter Plättli*

Zermatter Trockenfleischspezialitäten & diverse saisonale Leckereien  
oder Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons & Baumnüssen

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

### *Käsefondue ihrer Wahl à discrétion*

#### *Zermatter Fonduespezialitäten aus der Whymper- Stube mit Brot und «Gschwellti»*

*Traditionell* - das Original. Einfach gut.

*Walliser* - mit Tomaten verfeinert. Das Gewisse etwas im Chäs.

*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*

Aufpreise Special Fondues pro Portion - *Surcharge for special fondues per portion:*  
Steinpilz - porcini: CHF 5.- , Trüffel - *truffle*: CHF 10.-

### *Süesses*

#### *Meringue Baracca Zermatt*

Hausgemachte Meringue mit Vanilleglacé, Joghurt-Vanilleglacé und Schlagrahm

*Homemade meringue with vanilla- and yoghurt-vanilla icecream and whipped cream*

#### *Mousse à la Toblerone*

Weisses Tobleronemousse mit eingelegten Preiselbeeren

*White chocolate mousse with marinated mountain cranberries*

#### *Schokoladenträume*

Schokoladenkuchen mit Rotweinzwetschgen und Schlagrahm

*Chocolate cake with in red wine marinated plums*