



---

## 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 eingelegten Zwetschgen**

Tobleronemousse with pickled plums

#### **Fruchtsalat mit Sorbet und Schuss**

Fresh fruitsalad with Sorbet and dash of liquor

**Glace:** Vanille, Zimt, Joghurt - pro Kugel CHF 3.50

**Sorbet:** Birne, Aprikose, Zitrone, Zwetschge - pro Kugel CHF 3.50

**Icecream:** Vanille, cinnamon, yogurt - per scoop CHF 3.50

**Sorbet:** pear, apricot, lemon, plum - per scoop CHF 3.50