



Menu Kleines Matterhorn. Käse - Fondue

CHF 65.00

Vorspiis

Zermatter Plättli

Zermatter Trockenfleischspezialitäten mit diversen saisonalen Leckereien
oder
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crôutons an Haselnuss-Vinaigrette

*Dried meat specialities from Zermatt with various seasonal culinary delights
or
lamb's lettuce with eggs, bacon and croutons with hazelnut vinaigrette*

Hauptspiis 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.

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. (Aufpreis pP: CHF 5.-)

Trüffel - mit einem Hauch von Luxus. (Aufpreis pP: CHF 10.-)

*Cheese fondue from the Whymper-Stube Zermatt with bread and potatoes
in various flavours: traditional, tomato, herbs, chili or
porcini (surcharge per person: CHF 5.-). truffle (surcharge per person: CHF 10.-)*

Süesses

Meringue Baracca Zermatt

Schaumig-süsse Meringue mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Sweet meringue with vanilla icecream and whipped cream

Fruchtsalat mit Schuss

*FrISChe Früchte an feinem gebranntem Wässerchen: eine Wohltat für Magen und Sinne
Fresh fruitsalad with a dash of liquor: a blessing for stomach and all senses*

Dessert Surprise

Lassen Sie sich von unserer Küche zur süssen Überraschung des Tages verführen
Let our kitchenteam indulge you with the sweet surprise of the day

Glacé - Auswahl

Vanilleglacé, Sauerrahm-Joghurtsorbet, Birnensorbet: pro Kugel CHF 3.50
Vanilla icecream, sourcream yogurt, pear sorbet: per scoop CHF 3.50