



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 Teller 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 plate 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 eingelegten Waldbeeren

Tobleronemousse with pickled wild berries

Fruchtsalat mit Sorbet und Schuss

Fresh fruitsalad with Sorbet and dash of liquor

Hausgemachte Glace: Vanille, Zimt, Ovo, Sauerrahm-Amarena - pro Kugel CHF 4.00

Hausgemachtes Sorbet: Aprikose, Zitrone, Zwetschge, Vanille-Joghurt - pro Kugel CHF 4.00

Homemade Icecream: Vanille, cinnamon, Ovo, sour cream-amarena - per scoop CHF 4.00

Homemade Sorbet: apricot, lemon, plum, vaille-yogurt - per scoop CHF 4.00

*Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.*

