



Menu Monte Rosa Raclette

3-Gang Menu CHF 65.00

Jodel aus der Küche - Bergler Suppe

as a warm yodel-greeting from the kitchen we serve a fresh mountain-dweller-soup

Vorspiis

Zermatter Plättli

Zermatter Trockenfleischspezialitäten & diverse saisonale Leckereien

oder

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons dazu Bratkartoffel-Vinaigrette

auch vegetarisch / vegan / laktose-, glutenfrei möglich

Dried meat specialities from Zermatt and various seasonal delicacies

or

lamb's lettuce with eggs, bacon and croûtons with baked-potatoes Vinaigrette

also vegetarian / vegan / lactose- / gluten-free possible

Raclette

à discrétion

Raclette à discrétion

Gschwellti, Silberwiebeln und Cornichons

Raclette à discrétion

with potatoes, silver onions and cornichons

Raclette du Valais, l'Original	<i>l'Original</i>	Pfeffer	<i>pepper</i>
Würzig, Aletsch Raclette, Wallis	<i>aromatic</i>	Schaf	<i>sheep</i>
Rauch	<i>smoke</i>	Diavolo	<i>diavolo</i>
Knoblauch	<i>garlic</i>	Steinpilze	<i>cep / porcini</i>
Mostbröckli	<i>tender beefjerky</i>	Trüffel	<i>truffle</i>

Süesses

Desserts

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, Ovo, Bergkräuter, Zimt-Rotwein - pro Kugel CHF 4.00*

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

Homemade Icecream: Vanille, Ovo, mountain-herbs, Cinnamon-redwine - per scoop CHF 4.00

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

Der Hauptgang ist à discretion. Wir bitten jedoch nur zu bestellen, was auch tatsächlich gegessen wird!

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,

informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / all prices including 7.7% VAT.