



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 Baracca Zermatt Dressing
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 Baracca Zermatt Dressing
also vegetarian / vegan / lactose- / gluten-free possible*

Raclette
à discrétion

Raclette à discrétion

Gschwelli und mixed pickles

*Raclette à discrétion
with potatoes and mixed pickles*

<i>Würzig,</i>	<i>Aletsch Raclette,</i>	<i>W</i>	<i>aromatic</i>	<i>Pfeffer</i>	<i>pepper</i>
<i>Rauch</i>			<i>smoke</i>	<i>Schaf</i>	<i>sheep</i>
<i>Knoblauch</i>			<i>garlic</i>	<i>Diavolo</i>	<i>diavolo</i>
<i>Mostbröckli</i>			<i>tender beefjerky</i>	<i>Steinpilze</i>	<i>porcini</i>
				<i>Trüffel</i>	<i>truffle</i>

Süsses

Desserts

Apfelküechli mit Sauerrahmglace

Apple pie with sour-cream ice cream

Gebrannte Crème mit Schokoladen-Meringue

Burnt cream with chocolate meringue

Fruchtsalat mit Sorbet und Schuss

Fresh fruitsalad with Sorbet and dash of liquor

Hausgemachte Glace: Vanille, Sauerrahm, Marzipan, Heu - pro Kugel CHF 4.00

Hausgemachtes Sorbet: Aprikose, Zitrone, Weisse Kakaofrucht - pro Kugel CHF 4.00

Homemade Icecream: Vanille, sour cream, marzipan, hay - per scoop CHF 4.00

Homemade Sorbet: apricot, lemon, white cocoa fruit - 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.