



Menu Grosses Matterhorn 3-Gang Menu CHF 79.00

Chinoise-Fondue

Jodel aus der Küche - Bergler Suppe

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

Vorspiis

Plättli oder Salat

Zermatter Trockenfleischspezialitäten & Käse

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

lamb's lettuce with eggs, bacon and croûtons with Baracca Zermatt Dressing

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

Hauptspiis

à discrétion

Fondue Chinoise

Auswahl von Poulet, Kalb, Rind und Schwein - mit unserer würzigen Bouillon dazu Bratkartoffeln, Gemüse und unsere 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

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, Sauerrahm, Ovo, Zimt - pro Kugel CHF 4.00

Hausgemachtes Sorbet: Aprikose, Zitrone, Birne - pro Kugel CHF 4.00

Homemade Icecream: Vanille, Sour-cream, Ovo, Cinnamon - per scoop CHF 4.00

Homemade Sorbet: apricot, lemon, pear - per scoop CHF 4.00

Der Hauptgang ist à discretion. Wir bitten jedoch mit Bedacht 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.