

Menu Karte
(„Spiis“)



Heidelberg

Angebot Winter 2016 | 2017

Liebe Zermatterinnen und Zermatter

Während der Wintersaison verwöhnt die urgemütliche Holzhütte aus den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts, auf dem Bismarck Platz hier in Heidelberg, die Besucher mit feinen Fondues und exklusiven Walliser-Spezialitäten.

Die Einrichtung der Baracca Zermatt stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen, der es versteht, den Zauber von Zermatt, die Leidenschaft und Sinnlichkeit in seinen Kunstwerken zu einem urbanen Raumerlebnis zu verschmelzen.

Dazu zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts die schmucke Alphütte: Skier und Schlitten aus Napoleons Zeiten und Fotografien und Postkarten aus der Zeit, als schwarz-weiß noch das Höchste der Gefühle war.

Kulinarisch verwöhnt Sie die Baracca Zermatt mit authentischen Menus und Produkten aus Zermatt und dem schönen Wallis. Unsere Spezialität sind die dampfenden Fondues mit der Original Baracca Zermatt Käsemischung. In der Mitte der Baracca brennt friedlich und warm ein Cheminee-Feuer. Wer seinen Apéro oder Digestif auf dem behaglichen Julen-Mobiliar einnimmt, wird problemlos alle Last des Alltags hinter sich lassen können.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihr Baracca-Hüttenteam

Besuchen Sie uns online: www.baracca-zermatt.de



Menu Kleines Matterhorn Käse – Fondue.

„Vorspiis“

Zermatter Plättli^{1,9}

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch-und Wurstspezialitäten, serviert mit Schweizer Käsevariationen und dem Original Zermatter Bergführerbrot

oder⁹

...Frischer „Nüsslisalat“ mit Ei, Speck und Crôutons an unserem feinen Baraccadressing

Dazu frisches Brot- u.a. Anisbrot nach Schweizer Rezept aus der Bäckerei Grimm in Heidelberg

„Hauptspiis“

Käsefondue aus der „Whymper-Stube“⁹

...Traditionell: Das Original. Einfach gut.

...Alpenglüh´n: Mit Tomaten verfeinert und einer Prise Chili. Pikant und anregend.

...Steinpilz: Wie frisch aus dem Wald. Eine Delikatesse. (+5 €)

...Trüffel: Ein Hauch von Luxus. Etwas ganz Besonderes. (+5 €)

Serviert mit leckerem Brot, „Gschwellti“ und einem Kirschnaps

„Süesses“

nach Wahl

...“Colonel“ (mit oder ohne Alkohol)

*...“Das Matterhorn“ – fruchtig oder schokoladig...
(mit Original Yolicious Frozen Yogurt aus Heidelberg)*

*...Engadiner Nusstorte (der beste Nusskuchen, den wir kennen!) mit
leckerem Vanilleeis*

49 € p.P.



Menue Großes Matterhorn Fondue Chinoise

„Vorspiis“

Zermatter Plättli^{1,9}

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch-und Wurstspezialitäten, serviert mit Schweizer Käsevariationen und dem Original Zermatter Bergführerbrot

oder⁹

...Frischer „Nüsslisalat“ mit Ei, Speck und Crôutons an unserem feinen Baraccadressing

Dazu frisches Brot- u.a. Anisbrot nach Schweizer Rezept aus der Bäckerei Grimm in Heidelberg

„Hauptspiis“

Fondue Chinoise

*...Auswahl von Kalb, Rind, Schwein und „Poulet“ mit würziger Bouillon
Mit Bratkartoffeln, frischem Gemüse und hausgemachten Dips⁹*

Fondue Chinoise ist die Königin der Fondues. Kein Wunder: Das in der würzigen Bouillon langsam gegarte Fleisch zergeht wie Butter auf der Zunge.

„Süesses“

nach Wahl

...“Colonel“ (mit oder ohne Alkohol)

*...“Das Matterhorn“ – fruchtig oder schokoladig...
(mit Original Yolicious Frozen Yogurt aus Heidelberg)*

*...Engadiner Nusstorte (der beste Nusskuchen, den wir kennen!)
mit leckerem Vanilleeis*

59 € p.P.



Zermatt à la carte

„Vorspiis“

Zermatter Plättli^{1,9}

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch-und Wurstspezialitäten, serviert mit Schweizer Käsevariationen und dem Original Zermatter Bergführerbrot

19 €

oder⁹

...Frischer „Nüsslisalat“ mit Ei, Speck und Crôutons an unserem feinen Baraccadressing⁹

15 €

„Hauptspiis“

Käsefondue aus der „Whymper-Stube“⁹

...Traditionell: Das Original. Einfach gut.

...Alpenglüh´n: Mit Tomaten verfeinert und einer Prise Chili. Pikant und anregend.

...Steinpilz: Wie frisch aus dem Wald. Eine Delikatesse. (+5 €)

...Trüffel: Ein Hauch von Luxus. Etwas ganz Besonderes. (+ 5 €)

Serviert mit leckerem Brot, „Gschwellti“ und einem Kirschschnaps

35 €

„Hauptspiis“

Fondue Chinoise

...Auswahl von Kalb, Rind, Schwein und „Poulet“ mit würziger Bouillon

Mit Bratkartoffeln, frischem Gemüse und hausgemachtenDips⁹

Fondue Chinoise ist die Königin der Fondues. Kein Wunder: Das in der würzigen Bouillon langsam gegarte Fleisch zergeht wie Butter auf der Zunge.

45 €



Zermatt à la carte

„Süesses“

nach Wahl

...“Colonel“ (mit oder ohne Alkohol)

...“Das Matterhorn“ – fruchtig oder schokoladig...
(mit Original Yolicious Frozen Yogurt aus Heidelberg)

...Engadiner Nusstorte (der beste Nusskuchen, den wir kennen!)
mit leckerem Vanilleeis

Je 7 €

Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

1: mit Konservierungsstoffen/ Nitritpökelsalz

2: mit Farbstoffen

3: mit Antioxidationsmitteln

8: mit Phosphat

9: mit Schwefeloxid/ Sulfite

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung | Änderungen vorbehalten