

# *Menukarte*



# *Kloten*

---

*Angebot Winter 2017 / '18*

Version BZKLI7-01-18.1



*Herzlich  
Willkommen*

### *Liebe Zermatterinnen und Zermatter*

*In der kommenden Wintersaison verwöhnt die urgemütliche Holzhütte aus den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts im Stadtpark von Kloten 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 Menüs 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.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

### *Ihr Baracca-Hüttenteam*

*Besuchen Sie uns online:  
[www.baraccazermatt.ch/kloten](http://www.baraccazermatt.ch/kloten)*



Edward Whymper: Erstbesteiger des Matterhorn am 14. Juli 1865

## Menü Kleines Matterhorn

CHF

### Vorspeise **Zermatter Tavolata**

... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

oder

### **Baracca Salat...**

... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Käsefondue Ihrer Wahl à  
discrétion

### **Classic**

... original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

### **Walliser**

... mit würzigen Tomaten verfeinert

### **Ricola**

... mit Alpenkräutern. Wer häts erfunde?

### **Morchel Horu**

... mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

### **Alpenglühn**

... mit frischen Peperoncini

### **De Luxe**

... mit Trüffel und Champagner

### **Baracca**

... mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht

Dessert nach Wahl

### **Baracca Meringue**

... mit Vanilleglace und Doppelrahm

### **Öpfelchüechli**

... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

### **Zermatter Truffesschnitte**

... lauwarm und mit frischem Doppelrahm

### **Toblerone Parfait**

... mit beschwipsten Aprikosen

Menü mit Tavolata	59
Menü mit Salat	53
Menu De Luxe	+5



## Menü Grosses Matterhorn

CHF

### Vorspeise **Zermatter Tavolata**

... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

oder

### **Baracca Salat**

... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

### Hauptgang **Fondue Chinoise**

Frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet garen zusammen mit knackigem Gemüse im Bergkräuter-Bouillonsud.

Als Beilage reichen wir Pommes Frites, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte

### Dessert nach Wahl **Baracca Meringue** ... mit Vanilleglace und Doppelrahm

### **Öpfelchüechli**

... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

### **Zermatter Truffesschnitte**

... lauwarm und mit frischem Doppelrahm

### **Toblerone Parfait**

... mit beschwipsten Aprikosen

Menü mit Tavolata 69

Menü mit Salat 63

Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion

250gr Fleisch, ohne Schweinefleisch + 5

Supplement Fleisch je 100gr +9



## Zermatt à la carte

CHF

**Zermatter Tavolata** ... eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot

Vorspeise 19  
Hauptgang 34

**Baracca Salat** ... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing

Vorspeise 14

**Käsefondue** Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, Brot und Hürdöpfeli

**Classic** 29  
... original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

**Walliser** 31  
... mit würzigen Tomaten verfeinert

**Ricola** 31  
... mit Alpenkräutern. Wer häts erfunde?

**Morchel Horu** 33  
... mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

**Alpenglühn** 31  
... mit frischen Peperoncini

**De Luxe** 36  
... mit Trüffel und Champagner

**Baracca** 33  
... mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht

Supplement Whymperkäse je 100gr + 6  
Ein Gläsli Kirsch + 2



*Zermatt  
à la carte*

**CHF**

**Fondue Chinoise** *Frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet garen zusammen mit knackigem Gemüse im Bergkräuter-Bouillonsud.*

*Als Beilage reichen wir Pommes Frites, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte*

*Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion 49*  
*250gr Fleisch, ohne Schweinefleisch + 5*  
*Supplement Fleisch je 100gr + 9*

**Dessert Baracca Meringue** *13*  
*... mit Vanilleglace und Doppelrahm kleinere Portion 10*

**Öpfelchüechli** *14*  
*... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce kleinere Portion 11*

**Zermatter Truffesschnitte** *13*  
*... lauwarm und mit frischem Doppelrahm kleinere Portion 10*

**Toblerone Parfait** *14*  
*... mit beschwipsten Aprikosen kleinere Portion 11*