

Menukarte



Kloten

Angebot Winter 2016 / '17

Version BZKL 16-10-25.1



*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*



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 52

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 Äplerbrot

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 62

Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion + 5
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 13

Käsefondue Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, Brot und Händöpfeli

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