



Sommermenü

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

v16-04-27



Liebe Zermatterinnen und Zermatter

Seit Oktober 2015 steht die gemütliche Holzhütte aus den Anfängen des letzten Jahrhunderts im Stadtpark in Kloten.

Zu den Spezialitäten der Baracca Zermatt gehören seit jeher die weitbekannten Fondues und die exklusiven Walliser Spezialitäten. Für die Sommersaison haben wir unser Angebot mit diversen Tatars, Cordon Bleus und Hamburgern erweitert – alles Eigenkreationen.

Die Einrichtung der Baracca Zermatt stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen, der es versteht, den Zauber von Zermatt mit der Leidenschaft und Sinnlichkeit seiner Kunstwerke zu einem urbanen Raumerlebnis zu verschmelzen.

Dazu zieren Raritäten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts die schmucke Alphütte: Skier und Schlitten aus Napoleons Ära und Postkarten mit Sujets aus längst vergangenen Zeiten.

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Baracca Zermatt mit authentischen Menüs und Produkten aus Zermatt und dem schönen Wallis. Einzigartig sind die dampfenden Fondues mit der Original Baracca Zermatt Käsemischung. Das klassische Baracca Fondue servieren wir auch in der heissen Jahreszeit – natürlich haben wir für die Sommersaison unser Angebot angepasst.

In der Mitte der Baracca brennt zu jeder Tageszeit friedlich und warm ein Cheminée-Feuer. Wer seinen Apéro oder Digestif auf dem behaglichen Julen-Mobiliar vor dem Cheminée geniess, fühlt sich Zermatt gleich ein bisschen näher.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Baracca Hüttenteam*

*Besuchen Sie uns online:
www.baraccazerlatt.ch/kloten*



Vorspeisen

Baracca Salat

Bunt gemischte Blattsalate und Gemüsewürfel, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing 13.50

✓ Tomaten Mozzarella Salat

Frische Markt-Tomaten, angerichtet mit zartem Mozzarella auf knackigem Rucola Salat, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Balsamico 14.50
mit Büffelmozzarella +2.00

Fitness-Salatteller

Mit zarten, warmen Pouletstreifen auf gemischten Blattsalaten und vielen frischen Gemüsewürfeli, an unserem feinen Baraccadressing 17.00

✓ Tagessuppe

Fragen Sie das Servicepersonal nach dem heutigen Gaumenschmaus aus dem Suppentopf! 9.00



Tatar

Eringer Rindstatar

Erstklassiges Eringer Rind aus dem Wallis klassisch zubereitet und verfeinert mit unserer Baracca-Würzmischung, serviert mit Toast und Butter

VS 21.00

HG 31.50

Rindstatar

Schweizer Rind klassisch zubereitet und verfeinert mit unserer Baracca-Würzmischung, serviert mit Toast und Butter

VS 19.00

HG 29.50

Trockenfleisch-Tatar

Walliser Trockenfleisch verfeinert mit Crème-Fraîche und mit Schnittlauch abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter

VS 18.00

HG 28.50

Lachstatar

Norwegischer Rauchlachs verfeinert mit Crème-Fraîche und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter

VS 19.00

HG 29.50



Tatar

Thunfisch-Tatar

Thunfisch aus dem Pazifik, angerichtet mit Olivenöl und Zwiebelringen und verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter

VS 19.00
HG 29.50

✓ Gemüsetatar

Farbenfrohes Wurzelgemüsetatar auf Tomaten-Gurken Carpaccio, verfeinert mit einer mild gewürzten Crème-Fraîche und Kräutern, serviert mit Toast und Butter

VS 17.00
HG 25.50

✓ Rüepli-Tofu-Tatar (vegan)

Hausgeräucherter Tofu mit Rüepli, asiatisch gewürzt und mit Sesam verfeinert, serviert mit veganem Toast und Margarine

VS 17.00
HG 25.50



Baracca Burger

Unsere Burger richten wir im feinen Bun der Bäckerei Fleischli mit knackigem Eisbergsalat, Speckstreifen, Röstzwiebeln, Tomate und Gurke an. Wir verfeinern sie mit unseren hausgemachten Baracca-Saucen und servieren sie mit knusprigen Baracca-Fries.

Baracca Classic

Saftiger Rindfleischburger im luftigen Bun 26.00

Eringer Burger

Feinster Eringer Rindfleischburger im Ciabatta 28.50

Eringer Cheeseburger

Gourmet-Rindfleischburger vom Eringer Rind mit Käse im Ciabatta 29.00

Zermatter Edelburger à la Zurbriggen

Erstklassiges Rindsentrecôte aus der Zucht von Silvan Zurbriggens Eringerrindern im Ciabatta 31.00

Klotener Kalbsburger

Zarter Kalbfleischburger von der Klotener Metzgerei Rufer im Ciabatta 29.50

Die etwas anderen Burger ...

BBQ

Leckerer, handgezapftes niedergegartes Rindfleisch von unserem BBQ-Smoker mit BBQ-Sauce im Focaccia-Brot, serviert mit Coleslaw und knusprigen Baracca-Fries 28.50

Vegetarischer Burger

Feiner Kichererbsen-Tofu-Gemüseburger mit knackigem Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Tomate und Gurke im luftigen Bun, verfeinert mit unserer hausgemachten Baracca-Sauce und serviert mit knusprigen Baracca-Fries 25.50



Baracca Tatarenhut, ab zwei Personen

*Für ein gemütliches Beisammensein wird der Abend mit dem Tatarenhut perfekt: Grillieren Sie die feinen, marinierten Edelstücke vom **Kalb, Rind, Strauss, und Poulet, Würstli und Speck** über den glühenden Kohlen des Tatarenhutes. In der Hutkrempe gart frisches, knackiges Gemüse.*

*Dazu reichen wir **Baracca-Fries, Reis, gluschtige Dip-Saucen und Mixed Pickles.***

<i>Pro Person, 250 gr Fleisch, Beilagen und Saucen à discrétion</i>	49.00
<i>Supplement Fleisch je 100 gr</i>	+12.00

Baracca Tatarenhut "light", ab zwei Personen

<i>Pro Person, 250 gr vom Rind, Strauss und Poulet</i>	36.00
<i>Supplement Fleisch je 100 gr</i>	+12.00
<i>Beilagen und Saucen à discrétion</i>	+5.00

Cordon Bleu

Zu all unseren Cordon Bleus vom Kalb servieren wir ein frisches Gemüsebouquet und unsere knusprigen Baracca-Fries.

Baracca Classic

Gefüllt mit würzigem Zermatter Bergkäse (ohne Schinken) 38.50

Zermatter

Gefüllt mit unserem Raclettekäse und Rohschinken 39.00

Deluxe

Gefüllt mit Trüffel-Brie und Rohschinken 39.50

Alpenglühn

Gefüllt mit unserem Raclettekäse und feurigem Chorizo 38.50



Hauptgänge

Lammrücken

200 gr ausgesuchtes australisches Lammnierstück an einer dezent gewürzten Senf-Knoblauch Marinade, serviert mit feinen Brathärdöpfeli und Gemüsebouquet

39.00

Eringer Rindsfilet

180 gr erstklassiges Eringer Rindsfilet vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, edlem Cornalin-Risotto und frischem Saisongemüse

48.00

Straussenfilet

200 gr zartes Straussenfilet an einer raffinierten Pfeffermarinade, auf den Punkt gegart. Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, unseren Baracca-Fries und frischem Saisongemüse

37.00

Lachs

Sanft pochierte Lachstranche an einer Schnittlauchsauce, serviert mit feinem Weissweinrisotto und frischem Saisongemüse

34.00

Riz Casimir

Zartes Pouletgeschnetzeltes mit Curry-Früchtesauce serviert im Mandelreis-Ring

27.00

✓ Bergravioli

Feine Berggeisskäse-Ravioli an einer feinen Thymian-Baumnussbutter

26.00



Fondue

✓ Fondue Classic

Unser Klassiker für ein bisschen Nostalgie im Sommer: Frisch angerührt und mit seiner typischer Würze, serviert mit kleinen Händöpfeli und Brotstückchen

29.00

Kinder

Jungle-Nuggets

Frittierte Pouletnuggets mit knusprigen Baracca-Fries, serviert mit Ketchup und Mayo

10.00

Fischstäbli

Feine Fischstäbli mit knusprigen Baracca-Fries, serviert mit Ketchup und Mayo

10.00

Poulet-Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Poulet mit knusprigen Baracca-Fries, serviert mit Ketchup und Mayo

10.00

Desserts

Trilogie von der Erdbeere

Geniessen Sie die süsse Erdbeere in Form einer luftigen Mousse, sündhafter Panna Cotta und leichtem Sorbet 13.00

Gefüllte Aprikosen

... gebacken, serviert mit Haselnussglacé und Waldbeeren 13.00

Schoggichueche

Sündiger Schokoladenkuchen, angerichtet mit Sauerrahmglace und Waldbeerenkompott 13.50

Cheesecake

Baracca-Style Cheesecake mit Himbeeren 12.00

Eiskaffee

Der Dessert-Klassiker, zubereitet wie zu Grossmutterns Zeiten 10.50

Sorbet Colonel

Feines Zitronensorbet mit eisgekühltem Vodka 10.50

Sorbet Vieille Prune

Fruchtiges Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 10.50

Sorbet Baracca

Erfrischendes Pfefferminzсорbet mit Schoggi-Splittern und Kräuterschnaps 11.50

Ds Chüeli Briggi

Das Vanilleglacé-Highlight für unsere kleinen Gäste 7.50

Verschiedene Glacés und Sorbets

Glacé: Vanille, Schoggi, Mocca, Haselnuss, Sauerrahm 1 Kugel 3.80
Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Pfefferminze, Erdbeer 2 Kugeln 7.00
+ Schlagrahm +1.50

Getränke

<i>Baracca Aqua</i>	<i>50cl / 100cl</i>	<i>5.00 / 9.00</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Ice Tea, Sprite</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Shorley</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rot, Rivella blau</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Smoothies</i>	<i>42cl</i>	<i>9.00</i>

Kaffee / Tee

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>		<i>4.50</i>
<i>Cappucino</i>		<i>5.50</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>6.50</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>6.00</i>

Biere

<i>Valaisanne Lager offen</i>	<i>30cl / 50cl</i>	<i>5.00 / 7.00</i>
<i>Schneiders Weisse offen</i>	<i>30cl / 50cl</i>	<i>6.00 / 8.00</i>
<i>Baracca Bier</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Valaisanne Lager</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

Öffnungszeiten

Mittags Montag - Freitag, 11:30 - 14:00 Uhr

Abends Montag - Samstag, 17:30 - 23:00 Uhr

Bei schönem Wetter haben wir durchgehend geöffnet.

Reservation

Telefon 043 810 18 18

E-Mail kloten@baracca-zermatt.ch

Web www.baracca-zermatt.ch/kloten

Fleischdeklaration

<i>Rind, Kalb, Schwein, Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Strauss</i>	<i>Deutschland, Südafrika</i>
<i>Lamm</i>	<i>Australien, Neuseeland</i>
<i>Lachs</i>	<i>Norwegen, Schottland</i>
<i>Thunfisch</i>	<i>Pazifik</i>
<i>Trockenfleisch</i>	<i>Schweiz</i>

