

BARACCA ZERMATT

Öffnungszeiten

Montag - Freitag, 11.30 - 14.00 Uhr

Montag - Samstag, 17.30 - 23.00 Uhr

Bei schönem Wetter haben wir durchgehend geöffnet.

Reservationen

Baracca Zermatt, Kirchgasse 16, 8302 Kloten

Telefon +41 43 810 18 18

kloten@baraccazerzett.ch

Vorspeisen & Leichtes

BARACCA SALAT	Bunt gemischte Blattsalate und Gemüsewürfel, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing.	14.00
TOMATEN MOZZARELLA SALAT	Frische Markt-Tomaten, angerichtet mit zartem Mozzarella auf knackigem Rucola Salat, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Balsamico mit Büffelmozzarella.	14.00 +2.00
FITNESS- SALATELLER	Mit zarten, warmen Pouletstreifen auf gemischten Blattsalaten und vielen frischen Gemüsewürfeli, an unserem feinen Baraccadressing.	HG 24.00
ERINGER TATAR	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
LACHS TATAR	Norwegischer Rauchlachs verfeinert mit Crème-Fraîche und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter.	VS 19.00 HG 29.50

Vegetarisch

TOFU-RÜEBLI TATAR (VEGAN)	Hausgeräucherter Tofu mit Rüeblli, asiatisch gewürzt und mit Sesam verfeinert, serviert mit veganem Toast und Margarine.	VS 15.50 HG 23.50
BERGRAVIOLI	Feine Berggeisskäse-Ravioli an einer schmackhaften Thymian-Baumnussbutter.	HG 24.00
FONDUE CLASSIC	Unser Klassiker für ein bisschen Nostalgie im Sommer: Frisch angerührt und mit seiner typischer Würze, serviert mit kleinen Händöpfeli und Brotstückchen.	HG 29.00

Hauptspeisen

ERINGER BURGER	Feinster Eringer Rindfleischburger im Ciabatta, mit knackigem Eisbergsalat, Speckstreifen, Röstzwiebeln, Tomate und Gurke an unserer hausgemachten Baracca-Sauce. Serviert mit knusprigen Baracca-Fries.	28.00
STRAUSSENFILET	200 gr zartes Straussenfilet an einer raffinierten Pfeffermarinade, auf den Punkt gegart. Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, unseren Baracca-Fries und frischem Saisongemüse.	35.00
RIZ CASIMIR	Zartes Pouletgeschnetzeltes mit Curry-Früchtesauce serviert im Mandelreis-Ring.	26.00
BBQ BURGER	Leckeres, handgezapftes niedergegartes Rindfleisch von unserem BBQ-Smoker mit BBQ-Sauce im Focaccia-Brot, serviert mit Coleslaw und knusprigen Baracca-Fries.	25.00



Dessert

CHEESECAKE	Baracca-Style Cheesecake mit Himbeeren.	10.00
EISKAFFEE	Der Dessert-Klassiker, zubereitet wie zu Grossmutterns Zeiten.	9.50
SORBET COLONEL	Feines Zitronensorbet mit eisgekühltem Vodka.	9.50