



Raclette im Oktober



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. **Im Oktober steht neben den Gerichten des Herbstmenüs das feine Walliser Raclette im Mittelpunkt.***

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-Mobilier 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*



Die Geschichte der Baracca Zermatt Kloten

Sechs Winter lang weilte die Baracca Zermatt am Flughafen Zürich und sorgte mit ihrem charmanten Ambiente und dem feinen Fondue Angebot für ein einzigartiges Erlebnis.

Das elegante Interieur des Zermatter Künstlers Heinz Julen, das hochwertige Angebot an verschiedenen Walliser Spezialitäten und das einmalige Ambiente machen die Baracca Zermatt zu mehr als nur einem Restaurant. Ein Besuch in der Baracca bietet Ihnen ein entschleunigendes, authentisches Erlebnis und ein genussliches Eintauchen in die Walliser Bergwelt.

Im April 2014 verliess die Baracca Zermatt den Standort am Flughafen und zog weiter

auf den Stadtplatz mitten im Zentrum der Flughafenstadt Kloten.

Nach 15 Monaten in der lebhaften Stadtmitte gab es schon den nächsten Umzug, nämlich in den Stadtpark, 200 Meter vom Stadtplatz entfernt, wo wir seit Herbst 2015 unsere Gäste begrüßen. Hier hat die Baracca Zermatt nun ihr ideales Zuhause gefunden.

Egal ob Flughafen, Stadtplatz oder Stadtpark: Das einzigartige Flair der Baracca Zermatt hinterlässt überall seine Spuren.

So freuen wir uns jetzt auf den ersten genussvollen Sommer im Stadtpark Kloten.







Speisekarte

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

v17-09-04/3



Vorspeisen

Baracca Salat

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

14.00

Zermatter Tavolata

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

VS 19.00

HG 34.00

✓ Tomaten Mozzarella Salat

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

14.50

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



Eringer Kühe

Das Eringerrind ist eine Hausrindrasse, die insbesondere im Kanton Wallis gehalten wird. Die Vorfahren dieser Rasse sollen bereits mit den Römern in das Gebiet des heutigen Wallis gekommen sein.

Die Eringerkuh, mit dunkelrotem bis schwarzbraunem Haarkleid, gehört zu den kleinsten Rinderrassen Europas. Die stark bemuskelten Tiere sind eine kleine, zähe und traditionelle Kuhrasse mit extrem kampfeslustigem Temperament, welches sie jedes Jahr bei den Ringkuhkämpfen zur Schau stellen.

Die alljährlichen Kuhkämpfe, die seit 1992 im Wallis organisiert werden, enden im Gegensatz zu den uns bekannten

Stierkämpfen sehr selten mit Verletzungen. Ziel der Kämpfe ist es nämlich, eine ungeschlagene Siegerin zu küren und damit die Leitkuh und übrige Rangordnung der Herde zu ermitteln. Die spannenden Duelle, die sogenannten „Stechfeste“, locken jeden Frühling ein zahlreiches Publikum von mehreren tausend Züchtern und Zuschauern an.

In fünf verschiedenen Kategorien treffen 12 bis 16 Tiere aufeinander. Tiere mit drei verlorenen Kämpfen scheidet aus, bis 7 Tiere im Ring bleiben. Diese treffen alle in einer weiteren Runde aufeinander, bis eine Siegerin übrig bleibt, die als frisch gekürte „Königin“ die Herde den Sommer über anführen wird.



Silvan Zurbriggen

Silvan Zurbriggen gehört zu den erfolgreichsten Schweizer Skirennfahrern der letzten 15 Jahre. Auf ihn war immer Verlass.

Zu den Highlights seiner Karriere gehören die Slalom Silbermedaille an den Weltmeisterschaften 2003 in St. Moritz und die Olympia Bronzemedaille 2010 in Vancouver. Dazu holte der Oberwalliser im Weltcup zwei Siege und stand insgesamt dreizehn Mal auf dem Podest.

Schon während seiner Skirennfahrerkarriere widmete sich Zurbriggen der Zucht der einzigartigen Walliser Rasse der Eringerkühe.

„Am Anfang hatte ich Schiss vor den Eringerkühen. Sie können wild und ungestüm sein.“

Er achtet dabei auf eine artgerechte Haltung und erfüllt so mit der Zucht seiner Kampfkühe auch stets die strengen Anforderungen.

Wir freuen uns, mit Silvan Zurbriggen einen authentischen Walliser Fleischlieferanten gefunden zu haben, und sind stolz darauf, Ihnen dieses Fleisch servieren dürfen.

Entdecken Sie mit uns diesen Sommer ein ganz neues Geschmackserlebnis.



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

Lachstatar

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

VS 19.00

HG 29.50

☞ 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



Hauptgänge

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

✓ Bergravioli

Feine Bergeisskäse-Ravioli an einer feinen Thymian-Baumnussbutter

26.00

Für die Kleinen

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



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.

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 32.00

Zermatter Lammburger

*Feines Zermatter Lammfleisch von Paul Julens
Schwarznasenschafen im Ciabatta* 31.00
1 Scheibe Extra-Käse + 2.00

Der etwas andere Burger

BBQ

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

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





Fondue

Unser Klassiker: Frisch angerührt und mit seiner typischer Würze. Wir servieren 300gr Whymperkäse pro Person und reichen dazu kleine Händöpfeli und Brotstückchen

✓ Classic

Original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht! 29.00

✓ Walliser

... mit würzigen Tomaten verfeinert 31.00

✓ Alpenglühn

... mit frischen Peperoncini 31.00

✓ De Luxe

... mit Trüffel und Champagner 36.00



Raclette Menu Gornergrat

Wir servieren Ihnen unser Raclette à Discretion. Sie können das Raclette auch als Menu inklusive Vorspeise und Dessert geniessen.

VORSPEISE IHRER WAHL

Zermatter Tavolata

Eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Äplerbrot

19.00

ODER

Baracca Salat

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

14.00

HAUPTGANG

Raclette à Discretion

Sie haben die Wahl zwischen zwei verschiedenen Walliser Käsesorten: Wir servieren Ihnen den Würzigen vom Val de Bagnes und den Traditionellen aus Turtmann.

33.00

DESSERT IHRER WAHL

Wählen Sie ein Dessert vom Angebot auf der folgenden Dessertseite.

MENU MIT TAVOLATA & Käse à discrétion

59.00

MENU MIT SALAT & Käse à discrétion

52.00

Desserts

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>

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

Reservation

Telefon 043 810 18 18
E-Mail kloten@baracca-zermatt.ch
Web www.baracca-zermatt.ch/kloten

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm	Schweiz
Strauss	Südafrika
Lachs	Norwegen, Schottland
Trockenfleisch	Schweiz

