

BARACCA ZERMATT

Reservierungen

Baracca Zermatt, Kirchgasse 16, 8302 Kloten
Telefon +41 43 810 18 18
kloten@baraccazerstatt.ch

Öffnungszeiten März
Montag - Freitag, 11.30 - 14.00 Uhr
Montag - Sonntag, 17.30 - 23.00 Uhr
Ab April bleibt die Baracca am Sonntag geschlossen.

Menu Kleines Matterhorn

VORSPEISE IHRER WAHL

ZERMATTER TAVOLATA ...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot VS 19.- HG 34.-

ODER

BARACCA SALAT Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing 14.-

KÄSEFONDUE IHRER WAHL

Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, Brot und Händöpfeli

CLASSIC Original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht! 29.-

WALLISER mit würzigen Tomaten verfeinert 31.-

RICOLA mit Alpenkräutern... wer häts erfunde? 31.-

MORCHEL HORU mit feinen Morcheln und Lauchstreifen 33.-

ALPENGLÜHN mit frischen Peperoncini 31.-

DE LUXE mit Trüffel und Champagner 36.-

BARACCA mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht 33.-

Fondue à discrétion 33.-

Fondue De Luxe à discrétion 38.-

Ein Gläslì Kirsch + 2.-

DESSERT IHRER WAHL

MENU MIT TAVOLATA & Käse à discrétion 59.-

MENU MIT SALAT & Käse à discrétion 53.-

MENU DE LUXE + 5.-



Menu Raclette Gornergrat

VORSPEISE IHRER WAHL

ZERMATTER TAVOLATA ...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten, serviert mit Alpkäsehäppchen, Nüssen, Aprikosen und frischem Älplerbrot VS 19.- HG 34.-

ODER

BARACCA SALAT Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing 14.-

RACLETTE À DISCRÉTION Sie haben die Wahl zwischen zwei verschiedenen Walliser Käsesorten: Geniessen Sie den traditionellen Val de Bagnes, oder probieren Sie den würzigen Turtmann-Käse aus dem gleichnamigen Dorf im Wallis 33.-

DESSERT IHRER WAHL

MENU MIT TAVOLATA & Käse à discrétion 59.-

MENU MIT SALAT & Käse à discrétion 53.-

BARACCA BURGER 180gr Gourmet Beefburger mit Speckstreifen, unserer hausgemachten Baracca-Sauce und Eisbergsalat im Sesambun. Serviert mit Baracca-Fries 27.-

CHEESE BURGER 180gr Gourmet Cheeseburger mit Raclettekäse, Speckstreifen, unserer hausgemachten Baracca-Sauce und Eisbergsalat im Sesambun. Serviert mit Baracca-Fries 29.-

BARACCA CORDONBLEU Feines Kalbfleisch-Cordonbleu, gefüllt mit unserem Raclettekäse. Dazu reichen wir ein Gemüsebouquet und Baracca-Fries 35.-

CORDONBLEU DELUXE Feines Kalbfleisch-Cordonbleu, gefüllt mit Trüffel-Brie und Rohschinken. Dazu reichen wir ein Gemüsebouquet und Baracca-Fries 38.-

FONDUE CHINOISE Pro Person servieren wir Ihnen 250gr frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet. Garen Sie diese zusammen mit knackigem Gemüse im feinen Bergkräuter-Bouillonsud.

Als Beilage reichen wir Country Fries, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte

Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion 49.-
Supplement Fleisch je 100gr +9.-

Dessert

BARACCA MERINGUE mit Vanilleglace und Doppelrahm klein 10.-
gross 13.-

ÖPFELCHÜECHLI serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce klein 11.-
gross 14.-

TOBLERONE PARFAIT mit beschwipsten Aprikosen klein 11.-
gross 14.-

ZERMATTER TRUFFESCHNITTE lauwarm und mit frischem Doppelrahm klein 10.-
gross 13.-