

*Jubiläumsmenu 10 Jahre
Baracca Zermatt*



Kloten



Kleines Matterhorn inkl. Weinbegleitung

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, mit marinierten Pilzen und Gemüse, Häppchen mit Alp- und Frischkäse, Nüsse, Aprikosen, Trauben und frischem Äplerbrot

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

Zermatter

...mit Walliser Trockenfleisch

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

Kaffe / Tee

Kaffee, Espresso, Tee

.. nach Wahl

Menü pro Person 99

Menü für Kinder 69



**Grosses Matterhorn
inkl. Weinbegleitung**

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, mit marinierten Pilzen und Gemüse, Häppchen mit Alp- und Frischkäse, Nüsse, Aprikosen, Trauben und frischem Äplerbrot

Hauptgang
à discrétion **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 Country Fries, 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 Walliser Aprikosen

Kaffe / Tee **Kaffee, Espresso, Tee**
.. nach Wahl

Menü pro Person 109
Menü für Kinder 79



Weinbegleitung à discrétion

Weisswein zur Tavolata

Cave du Rhodan
Salgesch

Petite Arvine AOC Valais 2017 Gold

Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale.

Weisswein zum Hauptgang

Cave du Rhodan
Salgesch

Heida AOC Valais

Der Heida / Päien besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Haselnüssen; im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang

Rotwein zum Hauptgang

Cave du Rhodan
Salgesch

Pinot Noir Grand Cru Hommage, AOC Valais

Der erste anerkannte Grand Cru der Schweiz. Ein Salgescher Pinot, wie er typischer nicht sein könnte. Ein kräftiger, charaktvoller und fruchtiger Rotwein, der auch im Gaumen mit einer ausgezeichneten Struktur, Noblesse und Eleganz besticht.