

Spiisä



Kloten

Angebot Winter 2023 / 24

Version BZKL22-10-02.1



*Herzlich
Willkommen*

Liebe Zermatterinnen und Zermatter

In der kommenden Wintersaison verwöhnt die urgemütliche Holzhütte aus den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts im Stadtpark von Kloten die Besucher mit feinen Fondues und exklusiven Walliser-Spezialitäten.

Die Einrichtung der Baracca Zermatt stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen, der es versteht, den Zauber von Zermatt, die Leidenschaft und Sinnlichkeit in seinen Kunstwerken zu einem urbanen Raumerlebnis zu verschmelzen.

Dazu zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts die schmucke Alphütte: Skier und Schlitten aus Napoleons Zeiten und Fotografien und Postkarten aus der Zeit, als schwarz-weiß noch das höchste der Gefühle war.

Kulinarisch verwöhnt Sie die Baracca Zermatt mit authentischen Menüs und Produkten aus Zermatt und dem schönen Wallis. Unsere Spezialität sind die dampfenden Fondues mit der Original Baracca Zermatt Käsemischung. In der Mitte der Baracca brennt friedlich und warm ein Cheminee-Feuer. Wer seinen Apéro oder Digestif auf dem behaglichen Julen-Mobiliar einnimmt, wird problemlos alle Last des Alltags hinter sich lassen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Baracca-Hüttenteam

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



Edward Whymper: Erstbesteiger des Matterhorn am 14. Juli 1865

Menü Kleines Matterhorn

CHF

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

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

oder

Baracca Salat...

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

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

3 Gang Menü mit Tavolata 62

3 Gang Menü mit Salat 55

De Luxe +6

Fondue à discrétion 39

De Luxe +6



Menü Grosses Matterhorn

CHF

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

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

oder

Baracca Salat

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

Hauptgang **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 Pommes Frites, 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 Aprikosen

3 Gang Menü mit Tavolata 73

3 Gang Menü mit Salat 66

Pro Person 250gr Fleisch, Beilagen à discrétion 49

250gr Fleisch, ohne Schweinefleisch + 6

Supplement Fleisch je 100gr +9



Menü Raclette Gornergrat

CHF

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

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

oder

Baracca Salat

... bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baracca-Dressing

Hauptgang **Raclette**

Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Walliser Käsesorten: Wir servieren Ihnen den Würzigen vom Val de Bagnes, den Traditionellen aus Turtmann und Den Cremigen aus Simplon-Dorf.

Als Beilage reichen wir Raclette-Kartoffeln, Gemüsepickles unsere legendäre Raclette Sauce und eingelegte Zucchetti.

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

Menü mit Tavolata & Käse à discrétion 62

Menü mit Salat & Käse à discrétion 55

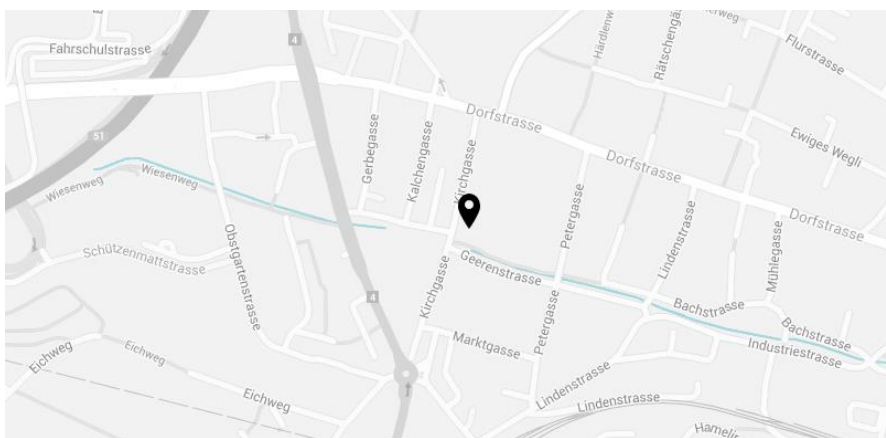
Pro Person 300gr. Raclettekäse, Beilagen à discrétion 39

100gr. Raclettekäse Supplement + 8



Allgemeine Informationen

Anfahrtsplan



Öffnungszeiten	Montag bis Freitag	11.30 – 14.00 Uhr
	Montag bis Samstag	17.30 – 23.00 Uhr
	Sonntag	17.00 – 22.30 Uhr

Reservationen **Baracca Zermatt**
Kirchgasse 16
8307 Kloten
Tel 043 810 18 18

Gruppen **Gerne beantworten wir Ihre Anfrage auch per Mail:**
zuerich@baraccazermatt.ch