

Mittagskarte



Kloten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Angebot Winter 2023 / 24

Version BZKL20-21



*Herzlich
Willkommen*

Liebe Zermatterinnen und Zermatter

In der kommenden Wintersaison verwöhnt die urgemütliche Holzhütte aus den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts neu nun 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.baraccazermatt.ch/kloten*



Vorspeisen & Kalte Speisen

CHF

Zermatter Tavolata

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

Vorspeise 21.00
Hauptgang 34.00

Baracca Salat

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

14.00

Fitness-Salatteller

... bunte Blattsalate mit Gemüsewürfeln, angerichtet mit fein marinierten, warmen Poulet-Streifen

Vorspeise 18.00
Hauptgang 25.00

Rinds Tatar

... klassisch zubereitet, mit unserer Baracca-Würzmischung verfeinert, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise 21.00
Hauptgang 31.50



Hauptspeisen

CHF

Riz Casimir	<i>... zartes Pouletgeschnetzeltes mit Curry-Früchtesauce serviert im Mandelreis-Ring</i>	25.50
Züri Gschnätzlets	<i>... zartes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, serviert mit Röstli und Gemüse</i>	32.50
Egli-Knusperli	<i>... Egli-Knusperli mit würziger Tartarsauce, begleitet von Zitrone und serviert mit klassischem Reis</i>	24.00
Bergravioli	<i>... gefüllt mit würzigem Ziegenkäse, serviert mit Thymian-Baumnussbutter</i>	24.50
Ghackets & Hörnli	<i>... ein Klassiker fast wie vom Grosi: Hörnli und schmackhaftes Hackfleisch, serviert mit frischem Apfelmus</i>	19.50
Capuns	<i>... Capuns an Kräuter-Rahmsauce mit Tomaten und Walliser Berg-Käse überbacken.</i>	22.50



Fondues

CHF

Käsefondue Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, Brot und Händöpfeli

Classic

... original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

29.00

Walliser

... mit würzigen Tomaten verfeinert

31.00

Ricola

... mit Alpenkräutern. Wer häts erfunde?

32.00

Morchel Horu

... mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

33.00

Alpenglühn

... mit frischen Peperoncini

33.00

De Luxe

... mit Trüffel und Champagner

36.00

Zermatter

... achten Sie auf unser Fondue des Monats!

31.00

Supplement Whymperkäse je 100gr + 8.00

Ein Gläsli Kirsch + 3.00



Edward Whymper: Erstbesteiger des Matterhorn am 14. Juli 1865

Desserts

CHF

Baracca Meringue ... mit Vanilleglace und Doppelrahm

normale Portion 13.00

kleinere Portion 11.00

Öpfelchüechli ... serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

normale Portion 14.00

kleinere Portion 12.00

Zermatter Truffesschnitte ... lauwarm und mit frischem Doppelrahm

normale Portion 13.00

kleinere Portion 11.00

Toblerone Parfait ... mit beschwipsten Aprikosen

normale Portion 14.00

kleinere Portion 12.00