BARACCA
ZERMATT

Sommermenü

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1%MwSt.

24-03-07.1

Liebe Zermatterinnen und Zermatter

Zu den Spezialitäten der Baracca Zermatt gehören seit jeher die weitbekannten Fondues und die exklusiven Walliser Köstlichkeiten.

Für diese Sommersaison haben wir unser Angebot wie gewohnt noch einmal erweitert. Neben diversen Tatars, Cordon Bleus und Hamburgern beliefern uns ausgewählte Walliser Produzenten mit regionalen Produkten. Wallis pur: so wie Sie das von der Baracca Zermatt gewohnt sind. Und Sie, liebe Gäste, wissen ganz genau, wer hinter diesen Produkten steht.

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 unser Team der Baracca Zermatt mit authentischen Menüs und Produkten aus Zermatt und dem schönen Wallis. Einzigartig sind die dampfenden Fondues mit der originalen Baracca Zermatt Käsemischung. Die klassischen Baracca Fondues servieren wir Ihnen auch in der heissen Jahreszeit – natürlich haben wir für die Sommersaison unser Angebot angepasst.

In der Mitte der Baracca brennt zu jeder Tageszeit friedlich ein Cheminée-Feuer. Wer seinen Apéro oder Digestif auf dem behaglichen Julen-Mobiliar vor dem Cheminée geniesst, fühlt sich Zermatt gleich ein bisschen näher.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Baracca Hüttenteam

Besuchen Sie uns online:
baraccazermatt.ch/kloten

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

Zum zweiten Mal in Folge servieren wir Ihnen dieses einmalige Fleisch der Eringerkühe aus dem Wallis und freuen uns, mit Silvan Zurbriggen auch 2017 einen authentischen Fleischlieferanten mit an Bord der Baracca Zermatt zu wissen.

Erleben Sie mit uns auch diesen Sommer das ganz besondere Geschmackserlebnis.

Die Eringer

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 Züchtern und Zuschauern an.

In fünf verschiedenen Kategorien treffen 12 bis 16 Tiere aufeinander. Tiere mit drei verlorenen Kämpfen scheiden aus, bis sieben 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.

Quelle: Heidadorf Vispertermin.ch

Tradition Julen

Alles begann vor über 100 Jahren: Seit 1910 als Pension und seit 1937 als Hotel pflegt die Familie Julen in Zermatt mit ihrem Romantikhotel eine ganz besondere Tradition, welche sich bis heute zur einzigartigen Tradition Julen entwickelt hat.

Tradition Julen verbindet neun Gastbetriebe der Familie Julen. Das Wohl der Gäste steht überall im Vordergrund. Tradition Julen ist Hotellerie, Gastronomie, Landwirtschaft und Familie. Heute leiten Paul und Daniela Julen die Betriebe gemeinsam mit Sohn Paul-Marc und Schwiegertochter Cindy. Vom klassischen Hotel über das schöne Bergrestaurant Stafelalp bis hin zum legendären Papperla Pub. Bei Tradition Julen finden alle das passende Angebot.

Tradition verpflichtet: Niemand lebt das so wie die Familie Julen.

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen diese Tradition in der Baracca Zermatt ein bisschen näher bringen können.

Hotel Julen 1937

Die Schwarznasenschafe von Paul Julen

«Wenn die Alpwiesen in Zermatt saftig grün sind, die Bergblumen in den intensivsten Farben blühen und meine Schafe mit ihrer vom Sommergewitter weiss gewaschenen, langen Wolle vor den schneebedeckten Bergen friedlich weiden, bin ich wunschlos glücklich. Das ist für mich Heimat.» - Paul Julen

Seit 1972 züchtet Paul Julen Schwarznasenschafe und besitzt heute mit 300 Tieren die weltweit grösste Zucht dieser Rasse. Juni bis Oktober verbringen die Tiere auf der Alp, auf «Hohweng», «Hohbalm» und oberhalb der Stafelalp. All diese Weiden liegen auf über 2400 Meter über Meer: «Dort bewegen sich unsere Schafe völlig frei und sind glücklich», so Paul Julen. Damit die Tiere nicht weglaufen – sie sind nicht eingezäunt – gibt es einmal pro Woche das «Gläck», eine Mischung aus Salz und hartem Brot, welche den Schafen immer an der gleichen Stelle zum Fressen auf Steine gelegt wird.

Die Wintermonate verbringen die Schafe im Stall am Zermatter Dorfrand, wo die Gäste die Tiere im Stall besuchen dürfen und viel Interessantes über diese spezielle Rasse erfahren können.

Nebst warmen Fellen und Wolldecken ist das Fleisch der Schwarznasenschafe ein besonderer Leckerbissen und schmeckt selbst Gästen, die sonst kein Lammfleisch essen.

Geniessen Sie bei uns in der Baracca Zermatt den exklusiven Schwarznasen-Lamm-Burger, nach Rezept der Schäferstube in Zermatt.

Valperca – Egli-Zucht in Raron

Im Sommer 2010 machte sich der Chefeinkäufer der Baracca Zermatt im Wallis auf die Suche nach einem Fischgericht – und wurde fündig. Im Heimatdorf unseres Mitbesitzers Rainer Maria Salzgeber in Raron.

Die Egli-Fischzucht Valperca steht in Raron in unmittelbarer Nähe des neuen Lötschberg Tunnels. Die Produktion befindet sich im ausgedienten Infocenter der NEAT, die Zucht in einem Neubau nebenan. Für die Aufzucht der Egli wird Bergwasser des Lötschberg Tunnels gesammelt und dazu verwendet, die Fische bei 18-20 Grad warmem Wasser in grossen Becken aufzuziehen – frischer könnte es nicht sein. In 34 Becken werden über 7 Monate im Schnitt 500´000 Egli aufgezogen.

Nebst einer technisch hochwertigen und tierfreundlichen Zucht wird in Raron auch auf Hygiene und saubere Verarbeitung grossen Wert gelegt. Die Egli-Filets von Raron werden maschinell verarbeitet, von Hand kontrolliert und veredelt.

Zusätzlich zu den lokalen Gastronomie-betrieben beliefert Valperca auch ausgewählte Betriebe in der ganzen Schweiz.

Geniessen Sie in der Baracca das einmalige Lötschberg Egli-Filet, diesen Sommer neu auf unserer Menukarte.

Fleischspezialitäten aus dem Wallis

Wallis pur – das gilt in diesem Sommer nicht nur für den Käse, sondern auch für das Fleisch in der Baracca Zermatt.

Mit den Eringerkühen und den Schwarznasenschafen können wir Ihnen zwei authentische Walliser Produkte präsentieren und unterstützen so den bewussten Umgang mit der Natur und den Tieren.

Wir freuen uns, mit Silvan Zurbriggen, Paul Julen, Adam Arnold aus Simplon Dorf und der Metzgerei «Stocker» aus Gampel zuverlässige Walliser Produzenten gefunden zu haben, die uns im Bestreben unterstützen, lokale und nachhaltige Produkte aus dieser schönen Region anzubieten.

Ein besonderes Highlight, mit welchem Sie in den ganzen Genuss der Walliser Fleischspezialitäten kommen können, ist der Tatarenhut «Wallis». Wir servieren Ihnen feine Edelstücke vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet, die Sie selber über den heissen Kohlen des Tatarenhutes grillen können.

Ein geselliges Geschmackserlebnis mit ganz viel Wallis!

BARACCA
ZERMATT

Speisekarte 2024

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

Vorspeisen

Baracca Salat

Bunt gemischte Blattsalate und Gemüsewürfel mit Kräutern, Ei, Speck und Brotcroûtons an unserem feinen Baraccadressing 14.00

Tomaten Mozzarella Salat

Frische Markt-Tomaten, angerichtet mit zartem Mozzarella auf knackigem Rucola, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Balsamico 14.50
mit Büffelmozzarella +2.00

Fitness-Salatteller

Mit zarten, warmen Pouletstreifen auf gemischten Blattsalaten und vielen frischen Gemüsewürfeli an unserem feinen Baraccadressing 18.00

Geräuchertes Eglifilet

Unser geräuchertes Lötschberg Eglifilet kommt aus der Zucht in Raron und wird mit Preiselbeer-Meerrettichschaum und Frühlingssalat serviert 24.50

Tatar

Eringer Rindstatar

Erstklassiges Eringer Rind aus dem Wallis klassisch zubereitet und verfeinert mit unserer Baracca-Würzmischung, serviert mit Toast und Butter — *VS 22.00* / *HG 32.50*

Trockenfleisch-Tatar

Walliser Trockenfleisch verfeinert mit Crème fraîche und mit Schnittlauch abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter — *VS 19.00* / *HG 29.50*

Lachstatar

Norwegischer Rauchlachs verfeinert mit Crème fraîche und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter — *VS 21.00* / *HG 31.50*

Rüebli-Tofu-Tatar (vegan)

Hausgeräucherter Tofu mit Rüebli, asiatisch gewürzt und mit Sesam verfeinert, serviert mit veganem Toast und Margarine — *VS 18.00* / *HG 26.50*

Fondue

Unser Klassiker für ein bisschen Nostalgie im Sommer: Pro Person servieren wir 300gr Whymperkäse, frisch angerührt und mit seiner typischen Würze. Dazu reichen wir Härdöpfeli und Brotstückchen.

Classic

Original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht! *31.00*

De Luxe

Mit Trüffel und Champagner *36.00*

Alpenglühn

Mit frischen Peperoncini *32.00*

Zermatter

Mit Walliser Trockenfleisch *33.00*

Baracca Burger

Unsere Burger richten wir im feinen Bun 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 29.50

Eringer Cheeseburger

Gourmet-Rindfleischburger vom Eringer Rind mit Käse im Ciabatta 31.00

Zermatter Edelburger à la Zurbriggen

Erstklassiges Rindsentrecôte aus der Zucht von Silvan Zurbriggens Eringerrindern im Ciabatta 33.00

Lammburger

Feines Walliser Lammfleisch von Julens Schwarznasenschafen im Ciabatta 33.00

1 Scheibe Extra-Käse + 1.50

Die etwas anderen Burger ...

BBQ

Leckeres, handgezupftes niedergegartes Rindfleisch von unserem BBQ-Smoker mit BBQ-Sauce im Clasic Burger Bun, serviert mit Coleslaw und knusprigen Baracca-Fries 30.50

Vegetarischer Burger

Feiner Kichererbsen-Tofu-Gemüseburger mit knackigem Eisbergsalat, Röstzwiebeln, Tomate und Gurke im luftigen Bun, verfeinert mit unserer hausgemachten Baracca-Sauce und serviert mit knusprigen Baracca-Fries 28.50

Baracca Tatarenhut, ab zwei Personen

Für ein gemütliches Beisammensein wird der Abend mit dem Tatarenhut perfekt.

Grillieren Sie die feinen, marinierten Edelstücke ***vom Kalb, Rind, Strauss und Poulet, Würstli und Speck*** *über den glühenden Kohlen des Tatarenhutes. In der Hutkrempe gart frisches, knackiges Gemüse.*

Dazu reichen wir ***Baracca-Fries, Reis, gluschtige Dip-Saucen und Mixed Pickles.***

Pro Person 250 gr Fleisch, Beilagen und Saucen à discrétion	*49.00*
Supplement Fleisch je 100 gr	*+12.00*

Baracca Tatarenhut Delux, ab zwei Personen

Mehr Fleischgenuss geht nicht:
Geniessen Sie die feinen Filetstücke von ***Rind, Kalb, Strauss und Poulet****, die wir* ***von ausgesuchten Schweizer Liefernaten*** *beziehen dürfen. Grillieren Sie diese mit Würstli und Speck über den glühenden Kohlen des Tatarenhutes. In der Hutkrempe gart frisches, knackiges Gemüse.*

Dazu reichen wir ***Baracca-Fries, Reis, gluschtige Dip-Saucen und Mixed Pickles.***

Pro Person 250 gr Fleisch, Beilagen und Saucen à discrétion	*58.00*
Supplement Fleisch je 100 gr	*+15.00*

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)	*39.50*

Zermatter

Gefüllt mit unserem Raclettekäse und Rohschinken	*40.00*

Deluxe

Gefüllt mit Trüffel-Brie und Rohschinken	*40.50*

Alpenglühn

Gefüllt mit unserem Raclettekäse und feurigem Chorizo	*40.50*

Hauptgänge

Eringer Rindsfilet
180 gr erstklassiges Eringer Rindsfilet vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, edlem Cornalin-Risotto und frischem Saisongemüse 52.00

Straussenfilet
200 gr zartes Straussenfilet an einer raffinierten Pfeffermarinade, auf den Punkt gegart. Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, unseren Baracca-Fries und frischem Saisongemüse 43.00

Lachs
Sanft pochierte Lachstranche an einer Schnittlauchsauce, serviert mit feinem Weissweinrisotto und frischem Saisongemüse 35.00

Lötschberg Quellwasser-Eglifilet
Unser Lötschberg Eglifilet kommt aus der Zucht in Raron, wird perfekt gebraten und mit Zitronensauce, Blattspinat und Frühlingszwiebelrisotto serviert 39.00

Riz Casimir
Zartes Pouletgeschnetzeltes mit Curry-Früchtesauce serviert im Mandelreis-Ring 29.00

Bergravioli
Feine Berggeisskäse-Ravioli an einer feinen Thymian-Baumnussbutter 28.00

Für die Kinder

Jungle-Nuggets oder Fischstäbli 12.00
Mit knusprigen Baracca-Fries, serviert mit Ketchup und Mayo

Desserts

Trilogie von der Erdbeere

Geniessen Sie die süsse Erdbeere in Form eines lauwarmen Erdbeerstrudels, sündhafter Panna cotta und leichtem Sorbet 15.00

Gefüllte Aprikosen

Gebacken und serviert mit Haselnussglacé und Waldbeeren 13.50

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 Grossmutters Zeiten 10.50

Sorbet Colonel

Feines Zitronensorbet mit eisgekühltem Wodka 10.50

Sorbet Vieille Prune

Fruchtiges Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 10.50

Sorbet Baracca

Erfrischendes Pfefferminzsorbet 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

Baracca Aqua	*50cl / 100cl*	*5.00 / 9.00*
Coca Cola, Coca Cola Zero	*33cl*	*5.00*
Ice Tea, Sprite	*33cl*	*5.00*
Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic	*20cl*	*5.00*
Shorley	*33cl*	*5.00*
Rivella rot, Rivella blau	*33cl*	*5.00*
Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft	*20cl*	*5.00*

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso, Tee	*5.00*
Cappucino	*5.50*
Doppelter Espresso	*6.50*
Latte Macchiato	*6.00*

Biere

Valaisanne Lager offen	*50cl*	*7.00*
Baracca Bier	*33cl*	*5.00*
Valaisanne Lager	*33cl*	*5.00*
Feldschlösschen Alkoholfrei	*33cl*	*5.00*

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	*baracca-zermatt.ch/kloten*

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet	*Schweiz*
Strauss	*Deutschland*
Lamm	*Schweiz*
Egli	*Schweiz*
Lachs	*Norwegen, Schottland*
Trockenfleisch	*Schweiz*

BARACCA
ZERMATT