



Eringer
Angebot für Gruppen

Eringer

Eringer Kühe

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 mehreren tausend Züchtern und Zuschauern an.

In fünf verschiedenen Kategorien treffen 12 bis 16 Tiere aufeinander. Tiere mit drei verlorenen Kämpfen scheidern aus, bis 7 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.

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.“

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

Wir freuen uns, mit Silvan Zurbriggen einen authentischen Walliser Fleischlieferanten gefunden zu haben, und sind stolz darauf, Ihnen dieses Fleisch servieren dürfen. Entdecken Sie mit uns diesen Sommer ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Angebot 1: Eringer Entrecôte «Baracca»

CHF 96 p.P.

Apéro serviert

- Lachs-Tatar Canapés
- Tofu-Rüebli-Tatar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Gemüsestäbchen mit leckeren Älplerdips
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen
- Blätterteig Flûtes

Vorspeise serviert

Baracca Salat

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

Hauptgang serviert

Eringer Rinds-Entrecôte am Stück gegart, mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Röstikroketten, Sommergemüse

Dessert serviert

Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Prosecco Valdobbiadene
- Soave DOC Villa Cerro
- Primitivo di Manduria
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Angebot 2: Eringer Entrecôte «De Luxe» CHF 108 p.P.

Apéro serviert

- Lachs-Tatar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Blätterteig Flûtes
- Tofu-Rüebli-Tatar Canapés
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen
- Trockenfleisch-Tatar Canapés

Vorspeise serviert nach Wahl

Eringer Rindstatar

Eringer Rind aus dem Wallis klassisch zubereitet und verfeinert mit unserer Baracca-Würzmischung, serviert mit Toast und Butter

Lachstatar

Norwegischer Rauchlachs verfeinert mit Crème-Fraîche und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter

Hauptgang serviert

Eringer Rindsentrecôte am Stück gegart, mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Butternudeln, Romanesco, Blumenkohl

Dessert serviert

Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Prosecco Valdobbiadene
- Chardonnay von Rachel Boven, Chamoson
- Malbec von Jürg Biber, Salgesch
- Bier im Offenausschank Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Angebot 3: Eringer Rindsfilet

CHF 132 p.P.

Apéro serviert

- Lachs-Tatar Canapés
- Eringer-Tatar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Blätterteig Flûtes
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen
- Trockenfleisch-Tatar Canapés
- Tofu-Rüebli-Tatar Canapés

Vorspeise serviert nach Wahl

Eringer Rindstatar

Eringer Rind aus dem Wallis klassisch zubereitet und verfeinert mit unserer Baracca-Würzmischung, serviert mit Toast und Butter

Lachstatar

Norwegischer Rauchlachs verfeinert mit Crème-Fraîche und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter

Hauptgang serviert

200gr Eringer Rindsfilet vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen nach Wahl

Safranrisotto / Weissweinsrisotto / Barolorisotto, Romanesco, Blumenkohl

Dessert serviert

Dessert nach freier Wahl

Getränke à discrétion

- Prosecco Valdobbiadene
- Ermitage «Johannisberg Grand Gru» von Rachel Boven, Chamoson
- Cornalin Le Grand Jürg Biber, Salgesch
- Bier Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Öffnungszeiten

Mittags

Montag – Freitag, 11:30 – 14:00 Uhr

Abends

Montag – Samstag, 17:30 – 23:00 Uhr

Reservation

Die Baracca Zermatt bietet Platz für bis zu 100 Personen drinnen oder bis zu 80 Personen aussen.

Telefon

+41 43 810 18 18

E-Mail

kloten@baraccazermatt.ch

Web

www.baraccazermatt.ch/kloten

Lageplan

Baracca Zermatt
Kirchgasse 16
8302 Kloten

Nur 3 – 5 Gehminuten vom Bahnhof Kloten entfernt: im
Stadtspark von Kloten.
Parkmöglichkeiten im Square Parkhaus vorhanden.

