

Salat

Salade - Salad



^{V/G/L} **Gemischter Salat** mit hausgemachtem Kräuter-Frenchdressing

Klein als Vorspeise CHF 13 / **Klein** als Hauptgang CHF 19 / **Gross** CHF 22

Salade mêlée avec vinaigrette à la française aux herbes faite maison

Petite comme entrée CHF 13 / Petite comme plat principale CHF 19 / Grande CHF 22

Mixed salad with homemade herb-french dressing

Small as a starter CHF 13 / **Small** as a main course CHF 19 / **Big** CHF 22

Spinat-Salat CHF 31.90

mit Trockenfleisch-Streifen, saisonaler Frucht, karamellisierten Baumüssen, Zermatter Bergkäse, Roggenbrot, roten Zwiebeln & hausgemachtem Honig-Senf-Dressing

Salade d'épinards avec lamelles de viande séchée, fruit saisonal, noix caramélisées, fromage d'alpage de Zermatt, pain de seigle & oignons rouge avec vinaigrette moutarde-miel faite maison

Spinach salad with air-dried beef slices, seasonal fruit, caramelized walnuts, alpine cheese from Zermatt, rye bread & red onions with honey-mustard dressing

^{V/G/L} **Grüner Salat** mit hausgemachtem Kräuter-Frenchdressing

Klein als Vorspeise CHF 12 / **Klein** als Hauptspeise CHF 18.00 / **Gross** CHF 21

Salade verte avec vinaigrette à la française aux herbes faite maison

Petite comme entrée CHF 12 / Petite comme plat principale CHF 18 / Grande CHF 21

Green salad with homemade herb-french dressing

Small as a starter CHF 12 / **Small** as a main course CHF 18 / **Big** CHF 21

Zum ‚Gluscht‘

Les appétits - The appetites



^{V/G} **Burrata an Chutney** mit Cherry-Tomaten-Salat & Rucola CHF 27.50

Burrata avec chutney, salade de tomates cerises & roquette

Burrata with chutney, cherry tomato & rocket salad

^L **Rinds-Tatar** von Hand geschnitten (leicht scharf), mit Toastbrot 70g CHF 34 / 140g CHF 46

Tartare de bœuf coupé à main (légèrement piquant), avec pain de mie

Beef tartare cut by hand (slightly spicy), with toast

^G **Zitronen-Risotto** CHF 37

mit gebratenem Lachs-Filet (160g) & hausgemachter Lauchsauce

Risotto au citron avec un filet de saumon & sauce aux poireaux faite maison

Lemon risotto with a salmon filet & homemade leek sauce

Walliser Spezialität

Spécialité valaisanne - Valaisian specialty



6 **Walliser Teller** (150g) mit exklusiv regionalen Produkten CHF 38

Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Hauswurst, Bergkäse

Viande séchée, lard, jambon cru, saucisse sèche, fromage d'alpage de Zermatt

Air-dried beef, raw ham, bacon, dried sausage, alpine cheese from Zermatt

^{V/6} **Raclette** du Valais AOP (140g - 2 Abstriche) CHF 18

mit Kartoffeln, Früchte-Chutney & hausgemachtem, eingelegtem Gemüse

avec pommes de terre, chutney de fruits & légumes marinés fait maison

with potatoes, fruit chutney & homemade pickled vegetables

Käseschnitte (enthält Weisswein) CHF 34

mit Trockenfleisch, pochiertes Birne & karamellisierten Baumüssen
überbacken mit Raclette-Käse

*Croûte au fromage à raclette (contient du vin blanc)
avec viande séchée, poire pochée & noix caramélisées*

Raclette-cheese toast (contains white wine)
with dried beef, poached pear & caramelized walnuts

6 **Rösti Walliserkanne** CHF 32

mit Pilzen, Speck, Tomatenwürfel & Ei, überbacken mit Raclette-Käse

Rösti avec champignons, lard, tomates en dés & œuf, gratiné au fromage à raclette

Rösti potatoes with mushrooms, bacon, diced tomatoes & egg, gratinated with Raclette cheese

v Käsefondue 250g

Fondue au fromage - Cheese fondue



aus Greyerzer mild, Tilsiter rot & Raclette-Käse (gekocht mit Weisswein)

aux Gruyère doux, Tilsit rouge & fromage à raclette (cuisiné avec du vin blanc)

of Gruyère, Tilsiter & raclette-cheese (cooked with white wine)

Die Fondues werden mit Kartoffeln, frischen Früchten & Ruchbrot
von der Matterhorn Bäckerei serviert

*Les fondues sont servies avec pommes de terre, fruits frais & pain complet
de la boulangerie 'Matterhorn'*

The fondues are served with potatoes, fresh fruits & whole-grain bread
from the 'Matterhorn' bakery

das Original CHF 34

l'original

the ,original'

mit schwarzem Trüffel & Oliventapenade CHF 39

aux truffes noires & à la tapenade d'olives

with black truffles & olive tapenade

mit verschiedenen Kräutern CHF 35

aux herbes

with herbs

Fleisch



Viande - Meat

L/G **Lamm-Karree** 250g CHF 63

Pistazien-Limetten-Petersilien Kruste mit hausgemachter Sauce

Carré d'agneau avec une croûte de pistaches, citron vert & persil avec sauce faite maison

Rack of lamb in a pistachios-lime-parsley crust with homemade sauce

L/G **Rindsentrecôte Black Angus** 250g mit hausgemachter Sauce CHF 55

Entrecôte de bœuf Black Angus avec sauce faite maison

Black Angus sirloin steak with homemade sauce

L/G **Hähnchenbrust Suprême** 250g, Sauce mit gemischten Pilzen CHF 41

Blanc de poulet avec une sauce des champignons mélangés

Chicken breast with a mixed mushroom sauce

L **Paniertes Kalbsschnitzel** 200g, Beeren-Senf-Sauce CHF 54

Escalope de veau panée avec une sauce aux baies et moutarde

Breaded veal escalope with a berry-mustard-sauce

L **Paniertes Schweinsschnitzel** 200g CHF 39

Escalope de porc panée

Breaded pork escalope

G **Schweinssteak nach Walliser Art** 200g CHF 41

mit Tomaten & Raclette-Käse überbacken

Steak de porc valaisan gratiné avec tomates & fromage à raclette

Pork steak Valais style gratinated with tomatoes & Raclette-cheese

serviert mit Kräuter-Pommes frites ^(L), Kartoffelgratin ^(G), Spaghetti ^(L) oder Risotto ^(G/L) & Gemüse

servi avec pommes frites aux herbes, gratin dauphinois, Spaghetti ou risotto & légumes

served with french fries with herbs, gratinated potatoes, Spaghetti or risotto & vegetables

Teigwaren - Glutenfreie Fusilli +CHF 3.30



Pâtes - Fusilli sans gluten +CHF 3.30 / Pasta - gluten-free Fusilli +CHF 3.30

V/L Spaghetti Jungspinat CHF 29.90

mit Pilzen, Olivenöl, Knoblauch & Pfefferschoten

Spaghetti avec feuilles d'épinards, champignons, huile d'olive, ail & piments

Spaghetti with spinach leaves, mushrooms, olive oil, garlic & hot peppers

Lasagne della casa CHF 34

mit Gemüse, 100% Rindshackfleisch & Mozzarella

Lasagne avec légumes, 100% viande hachée de bœuf & mozzarella

Lasagne with vegetables, 100% minced beef & mozzarella

V Hausgemachte Ravioli CHF 36

gefüllt mit Domes de Gors (Halbfett-Weichkäse aus Ziegenmilch) & Pistazien an einer Feigensauce

Ravioli farcis avec Domes de Gors (demi-gras fromage à pâte molle au lait de chèvre) & pistaches avec une sauce aux figues

Ravioli stuffed with Domes de Gors (semi-fat soft cheese from goat milk) & pistachios with a fig sauce

V/L Penne all'arrabiata CHF 27

mit Tomatensauce, Pfefferschoten, Knoblauch & schwarzen Oliven

Penne avec sauce tomate, piments, ail & olives noires

Penne with tomato sauce, hot peppers, garlic & black olives

Spaghetti Carbonara CHF 29

mit Rahm, Hartkäse, Speck & Ei

Spaghetti avec crème, lard & oeuf

Spaghetti with cream, bacon & egg

L Spaghetti Bolognese CHF 31

mit 100% Rindshackfleisch & Tomatensauce

Spaghetti avec 100% viande hachée de bœuf & sauce tomate

Spaghetti with 100% minced beef & tomato sauce

Pizza aus dem Holzofen



Pizza cuite au feu de bois - Pizza cooked in the wood oven

^v **Margherita** CHF 24

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, origan

Tomato sauce, mozzarella, oregano

Prato Borni CHF 31

Tomatensauce, Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Mascarpone, Cherry-Tomaten, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, viande séchée, roquette, mascarpone, tomates cerises, origan

Tomato sauce, mozzarella, air dried beef, rocket leaves, mascarpone, cherry tomatoes, oregano

Veneziana CHF 30

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen, Broccoli, Zwiebeln, Speck, Ei, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, brocoli, oignons, lard, œuf, origan

Tomato sauce, mozzarella, zucchini, aubergines, broccoli, onions, bacon, egg, oregano

Prosciutto CHF 29

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

^v **Bella vita** CHF 31

Tomatensauce, Burrata, Cherry-Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Oregano

Sauce tomate, Burrata, tomates cerises, courgettes, aubergines, origan

Tomato sauce, Burrata, cherry tomatoes, zucchini, aubergines, oregano

Raviolone CHF 39

Tomatensauce, Raclettekäse, pikanter Salami, Speck, Rohschinken, Rucola & Cherry-Tomaten

Sauce tomate, fromage à raclette, salami piquant, lard, jambon cru, roquette & tomates cerises

Tomato sauce, Raclette-cheese, spicy salami, bacon, raw ham, rocket leaves & cherry tomatoes

v **Pesto** CHF 31

Tomatensauce, Mozzarella, Pesto alla Genovese, Cherry-Tomaten, Burrata, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, pesto alla Genovese, tomates cerises, Burrata, origan

Tomato sauce, mozzarella, pesto alla Genovese, cherry tomatoes, Burrata, oregano

Milano CHF 30

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, schwarze Oliven, Knoblauch, Peperoni, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, salami, olives noires, ail, poivrons, origan

Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives, garlic, peppers, oregano

Wallis CHF 31

Raclettekäse, Zwiebeln, Speck, Cherry-Tomaten, Oregano

Fromage à raclette, oignons, lard, tomates cerises, origan

Raclette cheese, onions, bacon, cherry tomatoes, oregano

Prosciutto e funghi CHF 30

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

Quattro Stagioni CHF 31

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischockenherzen, schwarze Oliven, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, cœurs d'artichauts, olives noires, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, oregano

Pizza nach Eigenkreation

Pizza inspiré de vous-même - Pizza inspired from yourself

Margherita CHF 24

Tomatensauce, Mozzarella

Sauce tomate, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

- + Artischocken / artichauts / artichokes CHF 2.20
- + Auberginen / aubergines CHF 3.30
- + Broccoli / brocoli / broccoli CHF 3.30
- + Burrata CHF 7.70
- + Cherry-Tomaten / tomates cerises / cherry tomatoes CHF 3.30
- + Ei / œuf / egg CHF 1.65
- + Knoblauch / ail / garlic CHF 0.75
- + Mais / maïs / corn CHF 1.65
- + Mascarpone CHF 3.85
- + Mozzarella CHF 2.20
- + Oliven / olives / olives CHF 1.65
- + Oregano / origan / oregano CHF 0.75
- + Peperoni / poivrons / peppers CHF 3.30
- + Pesto CHF 2.20
- + Pilze / champignons / mushrooms CHF 3.30
- + Raclettekäse / fromage à raclette / raclette cheese CHF 4.40
- + Rohschinken / jambon cru / raw ham CHF 6.60
- + Rucola / roquette / rocket leaves CHF 3.30
- + Salami CHF 5.00
- + scharfer Salami / salami piquant / spicy salami CHF 5.00
- + Schinken / jambon / ham CHF 5.00
- + Speck / lard / bacon CHF 5.00
- + Trockenfleisch / viande séchée / air dried beef CHF 7.70
- + Zucchini / courgettes / zucchini CHF 3.30
- + Zwiebeln / oignons / onions CHF 2.20

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

For informations of ingredients in our dishes concerning allergies or any intolerance please inform our staff and they will advise you accordingly.

Fleischdeklaration / Origines de nos viandes / Origins of our meat

Schweiz: Kalb, Schwein, Trockenfleisch (hergestellt in der Schweiz, Rohmaterial aus Deutschland)

Frankreich: Hähnchen **Neuseeland:** Lamm

Australien¹⁾: Rindsentrecôte Black Angus **Paraguay/Uruguay:** Rinds-Tatar, Rindshackfleisch

1) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suisse: veau, porc, viande séchée (produit en Suisse, matériau brut de l'Allemagne) **France:** poulet

Nouvelle-Zélande : agneau

Australie¹⁾: entrecôte de bœuf Black Angus **Paraguay/Uruguay:** tartare de bœuf, viande hachée

1) Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux

Switzerland: veal, pork, air-dried meat (produced in Switzerland, rough material: Germany) **France:** chicken

New Zealand: lamb

Australia¹⁾: Black Angus sirloin steak **Paraguay/Uruguay:** beef tartare, minced beef

1) May have been produced using hormonal performance-enhancing substances

Fischdeklaration / Origines de nos poissons / Origins of our fish

Norwegen: Lachs

Norvège: saumon

Norway: salmon

Zeichen / Symbol

V = vegetarisch / végétarien / vegetarian

G = glutenfrei / sans gluten / no gluten

L = laktosefrei / sans lactose / without lactose