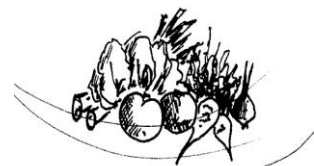


# Salat

Salade - Salad



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

**Klein** als Vorspeise CHF 9.90 / **Klein** als Hauptgang CHF 16.90 / **Gross** CHF 19

*Salade mêlée avec vinaigrette à la française aux herbes faite maison*

*Petite* comme entrée CHF 9.90 / *Petite* comme plat principale CHF 16.90 / *Grande* CHF 19

Mixed salad with homemade herb-french dressing

**Small** as a starter CHF 9.90 / **Small** as a main course CHF 16.90 / **Big** CHF 19

**Spinat-Salat** CHF 29

mit Walliser Trockenfleisch-Streifen, saisonaler Frucht, karamellisierten Baumnüssen, 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 8.90 / **Klein** als Hauptspeise CHF 15.90

*Salade verte avec vinaigrette à la française aux herbes faite maison*

*Petite* comme entrée CHF 8.90 / *Petite* comme plat principale CHF 15.90

Green salad with homemade herb-french dressing

**Small** as a starter CHF 8.90 / **Small** as a main course CHF 15.90

# Zum ‚Gluscht‘

*Les appétits - The appetites*



*V/G* **Burrata an Chutney** mit Cherry-Tomaten-Salat & Rucola CHF 24

*Burrata avec chutney, salade de tomates cerises & roquette*

Burrata with chutney, cherry tomato & rocket salad

**Tatar vom Rind** mit Toast-Brot; vom Gast zubereitet 70g CHF 24 / 140g CHF 35

*Tartare de boeuf avec pain de mie; préparé par le client*

Beef tartare with toast; prepared by the guest

*V/G* **Zitronen-Risotto** CHF 31

mit frischem Lachs (180g, NOR) & hausgemachter Lauchsauce

*Risotto au citron avec saumon frais & sauce aux poireaux faite maison*

Lemon risotto with fresh salmon & homemade leek sauce

# Walliser Spezialität

*Spécialité valaisanne - Valaisian specialty*



6 **Zermatter Teller** mit exklusiv regionalen Produkten 150g CHF 33

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

1/6 **Raclette du Valais AOP** 130g (2 Abstriche) CHF 14

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 29

mit Trockenfleisch, Zucchetti & Früchte-Chutney, überbacken mit Raclette-Käse

*Croûte au fromage à raclette (contient du vin blanc) avec viande séchée, courgettes & chutney de fruits*

Raclette-cheese toast (contains white wine) with dried beef, zucchini & fruit chutney

6 **Rösti Walliserkanne** CHF 29

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

*Rösti avec champignons, lard, tomates en dés & oeuf, 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 29.50

*l'original*

the ,original'

**mit schwarzem Trüffel & Oliventapenade** CHF 34

*aux truffes noires & à la tapenade d'olives*

with black truffles & olive tapenade

**mit verschiedenen Kräutern** CHF 30

*aux herbes*

with herbs

# Fleisch

Viande - Meat



**Kalbs-Cordon bleu gerollt** 350g mit Raclette-Käse & Rohschinken gefüllt CHF 54

*Cordon bleu de veau roulé farci avec fromage à Raclette & jambon cru*

Rolled veal Cordon bleu filled with Raclette cheese & raw ham

<sup>L/G</sup> **Rindsentrecôte Black Angus** 250g mit hausgemachter Sauce CHF 49

*Entrecôte de boeuf Black Angus avec sauce faite maison*

Black Angus sirloin steak with homemade sauce

<sup>L</sup> **Paniertes Schweinsschnitzel** 300g CHF 36

*Escalope de porc panée*

Breaded pork escalope

<sup>G</sup> **Schweinssteak nach Walliser Art** 200g CHF 36

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 <sup>(L)</sup>, Kartoffelgratin <sup>(G)</sup>, Spaghetti <sup>(L)</sup> oder Reis <sup>(G/L)</sup> & Gemüse

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

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

# Teigwaren - Glutenfreie Fusilli +CHF 3

Pâtes - Fusilli sans gluten +CHF 3 / Pasta - gluten-free Fusilli +CHF 3



## v **Ziegenkäse-Penne** CHF 27

mit Randen & Rosmarinöl

*Penne avec fromage de chèvre, betterave rouge & huile de romarin*

Penne with goat cheese, beetroot & rosemary oil

## v/L **Penne all'arrabiata** CHF 24

mit Tomatensauce, Pfefferschoten, Knoblauch & schwarzen Oliven

*Penne avec sauce tomate, piments, ail & olives noires*

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

## **Lasagne della casa** CHF 29

mit Gemüse, 100% Rindshackfleisch & Mozzarella

*Lasagne avec légumes, 100% viande hachée de boeuf & mozzarella*

Lasagne with vegetables, 100% minced beef & mozzarella

## v/L **Spaghetti Jungspinat** CHF 27

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

## **Spaghetti Carbonara** CHF 26

mit Rahm, Speck & Ei

*Spaghetti avec crème, lard & oeuf*

Spaghetti with cream, bacon & egg

## L **Spaghetti Bolognese** CHF 28

mit 100% Rindshackfleisch & Tomatensauce

*Spaghetti avec 100% viande hachée de boeuf & 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 21

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

*Sauce tomate, mozzarella, origan*

Tomato sauce, mozzarella, oregano

**Prato Borni** CHF 28

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 27

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

*Sauce tomate, mozzarella, zucchetti, aubergines, brocoli, oignons, lard, oeuf, origan*

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

**Prosciutto** CHF 25

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

*Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan*

Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

v **Bella vita** CHF 27

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

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

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

## **Raviolone** CHF 34

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 28

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 26

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 27

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 26

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano

*Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan*

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

## **Quattro Stagioni** CHF 27

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

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

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



## Allgemeines / Généralités / General

Die meisten Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich (- CHF 5)

*La plupart de nos plats sont disponible en petites portions (- CHF 5)*

Most of our dishes are available as small portions (- CHF 5)

Bitte beachten Sie, dass ein Hauptgang pro Person bestellt wird.

*Veillez noter de commander un plat principal par personne.*

Please consider to order one main course per person.

## 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 advice you accordingly.

## Fleischdeklaration / Origines de nos viandes / Origins of our meat

**Schweiz:** Rinds-Tatar, Kalb, Schwein, Trockenfleisch (hergestellt in der Schweiz, Rohmaterial aus Deutschland)

**Australien<sup>2)</sup>:** Rindsentrecôte Black Angus / **Paraguay/Uruguay:** Rindshackfleisch

2) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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

***Australie<sup>2)</sup> :** entrecôte de boeuf Black Angus / **Paraguay/Uruguay:** viande hachée*

*2) Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performrance hormonaux*

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

**Australia<sup>2)</sup>:** Black Angus sirloin steak / **Paraguay/Uruguay:** minced beef

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

## Zeichen / Symbol

V = kein Fleisch / *sans viande* / no meat

G = ohne Gluten / *sans gluten* / no gluten

L = ohne Laktose / *sans lactose* / without lactose