

# Salat

Salade - Salad



<sup>V/G/L</sup> **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

<sup>V/G/L</sup> **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



<sup>V/G</sup> **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

<sup>L</sup> **Rinds-Tatar** von Hand geschnitten 70g CHF 34 / 140g CHF 46 )))  
mit Toastbrot; vom Gast zubereitet

*Tartare de bœuf coupé à main, avec pain de mie; préparé par le client*

Beef tartare cut by hand, with toast; prepared by the guest

<sup>G</sup> **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) 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, Cherry-Tomaten & Ei, überbacken mit Raclette-Käse

*Rösti avec champignons, lard, tomates cerises & œuf, gratiné au fromage à raclette*

Rösti potatoes with mushrooms, bacon, cherry 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

<sup>L/G</sup> **Lamm-Karree** 250g CHF 57

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

<sup>L/G</sup> **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

<sup>L/G</sup> **Hähnchenbrust Suprême** ca. 200g, Sauce mit gemischten Pilzen CHF 39

*Blanc de poulet avec une sauce des champignons mélangés*

Chicken breast with a mixed mushroom sauce

<sup>G</sup> **Kalbskotelett** 250g, Beeren-Senf-Sauce CHF 54

*Côte de veau avec une sauce aux baies et moutarde*

Veal cutlet with a berry-mustard-sauce

<sup>L</sup> **Paniertes Schweinsschnitzel** 200g CHF 39

*Escalope de porc panée*

Breaded pork escalope

<sup>G</sup> **Schweinssteak nach Walliser Art** 200g CHF 41

mit Cherry-Tomaten & Raclette-Käse überbacken

*Steak de porc valaisan gratiné avec tomates cerises & fromage à raclette*

Pork steak Valais style gratinated with cherry tomatoes & Raclette-cheese

serviert mit Kräuter-Pommes frites <sup>(L)</sup>, Kartoffelgratin <sup>(G)</sup>, Spaghetti <sup>(L)</sup> oder Risotto <sup>(G)</sup> & 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/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    **Irland:** Lamm

**Australien**<sup>1)</sup>: 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                      **Irlande:** agneau*

***Australie**<sup>1)</sup>: 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                      **Ireland:** lamb

**Australia**<sup>1)</sup>: 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