

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 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 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 23 / 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 lokalen 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 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, Zucchini & 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

mit Tomaten CHF 30

avec tomates

with tomatoes

Fleisch

Viande – Meat



L/G **Güggeli mit Bier mariniert, im Ofen gebraten** 500g CHF 38

Poussin rôti au four mariné à la bière

Beer brined whole roasted Poussin

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

L/G **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

L **Paniertes Schweinsschnitzel** 300g CHF 36

Escalope de porc panée

Breaded pork scallop

G **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 ^(L), Kartoffelgratin ^(G), Spaghetti ^(L) oder Reis ^(G/L) & 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, Zucchini, Auberginen, Broccoli, Zwiebeln, Speck, Ei, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, zucchini, 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

Zusammengelegte Pizza gefüllt mit pikanter Salami, Speck & Raclettekäse
garniert mit Tomatensauce, Rucola, Cherry-Tomaten & Rohschinken

*Pizza farcie avec salami piquant, lard & fromage à raclette
garnie avec sauce tomate, roquette, tomates cerises & jambon cru*

Stuffed Pizza with spicy salami, bacon & Raclette-cheese
garnished with tomato sauce, rocket leaves, cherry tomatoes & raw ham

Milano CHF 25

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, Trockenfleisch, Hähnchen, Kalb, Schwein

Australien ²⁾: Rindsentrecôte Black Angus | **Paraguay/Uruguay:** Rindshackfleisch

2) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suisse: Tartare de boeuf, viande séchée, poulet, veau, porc

Australie ²⁾: entrecôte de boeuf Black Angus | **Paraguay/Uruguay:** viande hachée

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

Switzerland: Beef tartare, air-dried meat, chicken, veal, pork

Australia ²⁾: 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