



À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

L'eau	54.-
Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millesime Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen <i>Saumon fumé norvégien, roque de saumon de Keta, sardines millésime, coulis de tomates, mousse au raifort, radis marinés</i> Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish <i>Mit / avec / with Oona Kaviar: No. 103 aus Frutigen (20g)</i>	99.-
Valaisanne	34.-
Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten mit Hobelkäse <i>Variété de spécialités de viandes séchées du Valais avec fromage à rebibes</i> Varieties of Valaisian specialty cured meats and local cheese shavings	
Les escargots	12ER / 32.-
Weinbergsschnecken, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter <i>gratiné au beurre à l'ail maison, beurre d'ail aux herbes</i> gratinated escargots with homemade herbs and garlic butter	
Deluxe	68.-
Foie Gras Terrine mit Cumberland Gelee, Schottischer Räucherlachs, Millésimés Sardinen mit Tomatencoulis, feines Rindstatar traditionell gewürzt <i>Terrine de foie gras avec gelée Cumberland, saumon fumé écossais, sardines millésimés et coulis de tomates, tartare de bœuf fin</i> à l'assaisonnement traditionnel Terrine of Foie Gras with Cumberland jelly, Scottish smoked salmon, vintage sardines and raw beef tartare with traditional seasoning	
Carnivore	52.-
Terrinen Duett: Foie Gras mit Cumberland Gelee und Confit de Canard im Entenschmalz <i>Duo de terrines; Foie Gras avec gelée Cumberland, confit de Canard au lard de canard</i> Duet of terrines; Foie Gras with Cumberland jelly, duck confit in duck lard	
Le Fromage	1ER/2ER/3ER 16.- / 26.- / 36.-
Lokale und internationale Käsespezialitäten, wie zum Beispiel Brie de Meaux mit Trüffeln <i>Spécialités de fromages régionales et internationales comme par exemple Brie de Meaux aux truffes</i> Regional and International cheese specialties such as Brie de Meaux with truffles	
Les Huitres	6 À 28.-, 12 À 56.-, 24 À 112.-, STÜCK/PIECE À 5.-
Tsarskaya No. 3 Austern mit Vinaigrette & Zitrone <i>Tsarskaya No. 3 avec Vinaigrette et citron frais</i> Oysters Tsarskaya No. 3 with vinaigrette and fresh lemon	
L'apéro	39.-
Serrano Schinken, Salami von unserer Riffelalper Kuh, Parmesanbrocken, Trüffelhonig <i>Jambon Serrano, salami de notre vache des alpages Zermattois, Parmesan, miel à la truffe</i> Serrano ham, salami from our own cow, Parmesan cheese, truffle honey	
Le Vacherin Mont-d'Or	31.-
Warm aus dem Ofen, serviert mit Drillinge Kartoffeln, Zwiebeln, Trüffelhonig & knusprigem Brot <i>chaud, servi avec des petites pommes de terre étuvées, miel à la truffe, oignons et pain croustillant</i> served warm as a fondue, with steamed baby potatoes, truffle honey, onions & crispy bread	
La sélection Antipasti	26.-
Dreierlei frische Antipasti aus unserer Deli Vitrine; nach Wahl vegetarisch <i>Antipasti frais servis de notre vitrine de délicatesses; au choix aussi disponible en option végétarienne</i> Fresh Antipasti hors d'oeuvres from our Deli display; also available as vegetarian option	

POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

Lauch - Kartoffel Samtsüppchen	9.-
<i>mit Spänen von Wintertrüffel</i>	19.-
<i>Velouté de poireaux et pommes de terre avec éclats de truffes d'hiver</i> Leek and potato soup with shavings of winter truffles	
Hummer Bisque mit Riesengarnele <i>begleitet von Knoblauchbaguette</i>	19.-
<i>Bisque de homard avec gambas, accompagné de baguette à l'ail</i> Lobster bisque with king prawns, accompanied by garlic baguette	
Irish Stew Lamm Eintopf mit Dijon Senf	24.-
<i>Pot-au-feu à l'agneau "Irish Stew"; avec moutarde de Dijon</i> Irish lamb stew with Dijon mustard	
Grüner Salat mit Feigendressing	12.-
<i>Salade verte du jour avec dressing aux figues</i> Green salad with fig dressing	
Chef's Salat	16.-
Feldsalat verfeinert mit gehobelten Champignons, Ziegenkäse, Granatapfel und Speckcroutons <i>Mâche affinée avec copeaux de champignons, fromage de chèvre, grenade et bacon</i> Lamb's lettuce refined with shaved mushrooms, goat cheese, pomegranate and bacon croutons	

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES - HEART

Bourguignon von Kalbsbäckchen	38.-
<i>mit geschmortem Wurzelgemüse & Kartoffelpüree</i> <i>Bourguignon de joue de veau aux légumes racines braisés & purée de pommes de terre</i> Bourguignon from the veal cheek with braised root vegetables & mashed potatoes	
Frisches Rindstatar, traditionell gewürzt	32.-
<i>Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel</i> Raw beef steak tartare with traditional seasoning	
Kaninchen alla Cacciatore	32.-
<i>mit Champignons & Speck, cremige Polenta und Ratatouille</i> <i>Lapin alla cacciatore aux champignons & lardon, polenta crémeuse et ratatouille</i> Rabbit alla cacciatore with mushrooms & bacon, creamy polenta and ratatouille	
Hähnchen in cremiger Riesling Sauce mit Speck	30.-
<i>mit Wildweismischung und Sauerkraut</i> <i>Coq au Riesling au lard avec riz sauvage et choucroute à l'alsacienne</i> Chicken braised in creamy white wine sauce with bacon wild rice mix Sauerkraut Alsace style	
Veganes Gurkha Curry mit Kokosmilch und Basmati Reis	26.-
<i>Curry épice vegan Gurkha au lait de coco avec riz basmati</i> Vegan spicy Gurkha curry with coconut cream with basmati rice	
Croque Monsieur - Der Zermatter	22.-
<i>mit Walliser Rehschinken und Raclette Käse</i> <i>avec jambon du Valais et fromage raclette</i> with Valaisian ham and raclette cheese	
Veggie Avocado Clubsandwich	18.-
vegan, mit Hummus und Grillgemüse.....	22.-
+ mit norwegischem Räucherlachs.....	22.-
<i>Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillés; vegan ou avec saumon fumé norvégien</i> Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled vegetables, vegan or with smoked salmon from Norway	
Croque Monsieur, Club Sandwiches & Hot Dog serviert mit hausgemachten Süsskartoffel-Chips und Chutney <i>servis avec chips de patates douces, légumes marinés, chutney maison</i> served with sweet potato crisps, mixed pickles, homemade chutney	

LES DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

Rotwein-Schokoladenküchlein nach Oma Rose's Rezept	7.-
<i>Petit gâteau au vin rouge à la recette de grand-mère Rose</i> Mini red wine cake from grandma Rose's recipe	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.-
<i>Salade de fruits frais avec crème chantilly</i> Fresh fruit salad with whipped cream	
Warmer Brownie von Schweizer Schokolade mit Vanilleeis	10.-
<i>Brownie au Chocolat suisse servi tiède, glace à la vanille</i> Warm Brownie with Swiss chocolate, served with vanilla ice cream	
Zimt-Orangen Crème brûlée	12.-
<i>Crème brûlée cannelle-orange</i> Cinnamon-orange creme brulee	
Café / Thé Gourmand	8.-
mit/avec/with Brändli Bombe	
Deluxe Grand Cru Schokolade & Rahm	8.-
<i>Chocolat grand cru avec crème fouettée</i> Grand Cru chocolate and whipped cream	

LE WEEKEND BRUNCH

Güpli Prosecco - Coupe de Prosecco - Glass of Prosecco

Orangensaft - Jus d'orange - Orange juice

Kaffee oder Teespezialität Ihrer Wahl

- Café ou thé de votre choix - Coffee or tea of your choice

**Brotkörbchen mit Croissants,
Mini-Bagels, Konfitüren, Anker**
Panier de pain, croissants, confitures, beurre des alpages
Bread basket, croissants, marmelades, alpine butter

**Plättchen von Walliser Coppa Schinken und Käsespezialitäten,
geräucherter Lachs und Frischkäse**

*Assiette de viande séchée Coppa Valaisanne, spécialités de fromages
saumon fumé et fromage frais*

Platter of Valaisian Coppa dried meat and cheese specialties
smoked salmon and cream cheese

Dochierte Eier Benedict mit Hollandaise Sauce

Œuf poché façon Bénédicte avec sauce Hollandaise
Poached eggs Benedict style with Hollandaise sauce

Hausgemachtes Birchermüсли

Muesli Bircher fait maison
Homemade Swiss muesli Bircher

**Lauwarmer Schokoladen Brownie mit
Rahm**

Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly
Warm chocolate brownie with whipped cream

Frischer Fruchtsalat

Saladine de fruits frais
Fresh fruit salad

TÄGLICH, 10.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON
TOUS LES JOURS, 10.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE
DAILY, 10.00 AM - 3 PM AS OF 2 PEOPLE, 55.00 CHF PER PERSON