

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

❖ LES CLASSIQUES LUSI ❖

TERRINE DE FOIE DE CANARD FAITE MAISON	1/2	32.00
au chutney de cerises et au Felchlin Grand cru Elvesia	1/1	48.00
PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA	1/1	28.00
à l'éventail de melon		
RAVIOLI	1/2	20.00
au fromage, au ricotta, au basilic et à la sauce de poivrons	1/1	30.00
ESCARGOTS DES VIGNES	6 pièces	19.00
au beurre de foie		
TÊTE DE VEAU	1/2	22.00
à la sauce crème à la truffe d'été	1/1	33.00
TRIPES	1/2	24.00
à la sauce tomate, au chorizo et à l'esturgeon fumé	1/1	36.00
VITELLO TONNATO	1/1	28.00
Tranches froides de rôti de veau à la sauce au thon et aux garnitures		

❖ VIANDE ❖

FILET DE BŒUF IRISH BEEF CLUB	180g	58.00
à la sauce chimichurri, pommes de terre nouvelles et ratatouille		
STEAK DE VEAU DE L'EMMENTAL	150g	54.00
à la sauce poivrade aux bolets, pommes de terre nouvelles et ratatouille		
ESCALOPE VIENNOISE		48.00
aux aïelles rouges et pommes de terre au romarin		
BURGER ZERMATTERHOF		34.00
Burger de bœuf Swiss Wagyu, sauce barbecue, salade de chou blanc américaine, sauce Sriracha, lard, concombre au vinaigre, tomate, oignons, roquette, bun brioche et pommes frites		
CHEESEBURGER ZERMATTERHOF		36.00
Burger de bœuf Swiss Wagyu au fromage Hore, sauce barbecue, salade de chou blanc américaine, sauce Sriracha, lard, concombre au vinaigre, tomate, oignons, roquette, bun brioche et pommes frites		
CLUBSANDWICH		34.00
au blanc de poulet, œuf, lard, tomates, sauce cocktail et pommes frites		

❖ TARTES FLAMBÉES ❖

LORRAINE		24.00
à la crème acidulée, oignons de mai, lard et fromage râpé		
ITALIE (végétarien)		24.00
aux tomates, mozzarella, olives, pesto et roquette		
VALAIS		28.00
à la crème acidulée, oignons de mai, fromage de chèvre, miel, poivre noir et viande séchée		
ÉCOSSE		28.00
à la crème acidulée, oignons de mai, fromage râpé, saumon fumé,		

DESSERTS

CLAFOUTIS AUX PRUNES	16.00	SORBET VALAISAN	16.00
aux amandes, noisettes et à la sauce vanille		sorbet à l'abricot et à l'abricotine	
MOUSSE TOBLERONE	16.00	SORBET WILLIAMINE	16.00
à la sauce de Toblerone blanc et mûres marinées		sorbet à la poire et Williamine	
BABA AU RHUM	15.00	COUPE DANEMARK	16.00
aux nectarines et à la crème fouettée		glace vanille à la sauce chocolat tiède	
CRÈME BRÛLÉE	16.00	CAFÉ GLACÉ BLANC	15.00
au fruit de la passion et à la glace au coco			

❖ SALADES ❖

FEUILLES DE SALADE MÊLÉES	12.00
à la sauce à salade française ou italienne	
MOZZARELLA	22.00
aux tomates en grappe, au basilic et à l'huile d'olive extra vierge	
SALADE CÉSAR au parmesan et aux croûtons	22.00
et blanc de poulet	29.00
et gambas Black Tiger	34.00
SALADE NIÇOISE	28.00
au thon, haricots, tomates, œufs de caille et olives noires de Nice	

❖ TARTARE ❖

TARTARE D'AUBERGINES	80g	22.00
aux tomates séchées, olives taggiasca, fromage Boule de Belp et à la sauce Baergfeuer	140g	33.00
TARTARE DE SAUMON FUMÉ	80g	28.00
à l'huile de citron, ciboulette et crème acidulée, toast et beurre	140g	42.00
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL	100g	30.00
au filet de bœuf à la sauce Baergfeuer, toast et beurre	180g	45.00
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL gratiné au beurre de foie	100g	32.00
au filet de bœuf à la sauce Baergfeuer, toast et beurre	180g	48.00

PORTION DE POMMES FRITES	9.50
---------------------------------	------

❖ POTAGES ❖

CRÈME DE TOMATES	15.00
au pesto au basilic	
BISQUE	18.00
avec gambas Black Tiger et Marc de Dôle	
POTAGE DE CURRY	16.00
au lait de coco, oignons de mai et à la coriandre	

❖ POISSON ❖

FILETS DE PERCHE LOË FRITS	1/2	28.00
à la sauce tartare et pommes de terre nature	1/1	42.00
FILET D'OMBLE	1/2	30.00
aux chanterelles, pois mange-tout et à la sauce au safran	1/1	45.00
BLACK TIGER GAMBAS	1/2	29.00
aux tomates en grappes, olives noires, à l'ail, persil et citron	1/1	44.00

Déclaration de la viande: bœuf/Irlande et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, foie gras de canard/France, escargots/France. **Déclaration des poissons:** saumon fumé/Écosse, loup de mer/Grèce, omble chevalier/Islande et Suisse, filet de perche/Suisse, thon/Philippines, homard/Canada, anguille fumée/Pays-Bas, Gambas Black Tiger/Vietnam, Coquilles Saint-Jacques/Japon

Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative aux allergènes, aux intolérances et à la teneur en alcool des boissons. Tous les prix en francs suisses, TVA incluse. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.

ASSIETTE DE FROMAGES
à la gelée de coings et au pain aux fruits
3 sortes: 15.00
4 sortes: 18.00
5 sortes: 21.00

VINS BLANCS DE SUISSE

	7,5 dl
CAVE LA MADELEINE	
2016 Païen d'Ardon	68.00
2017 Magdalena Blanc (Petite Arvine, Païen, Amigne)	92.00
DOMAINE DES MUSES	
2018 Fendant «Tradition»	68.00
2016 Chardonnay «Reserve»	86.00
ADRIAN & DIEGO MATHIER	
2020 Fendant «Molignon»	62.00
2019 Humagne Blanc «Les Pyramides»	72.00
CAVE CALOZ (BIO)	
2018 Johannisberg	68.00
2019 Petite Arvine	74.00
GÉRALD CLAVIEN	
2018 Heida	72.00
2018 Sauvignon Blanc	84.00
DOMAINE CORNULUS	
2018 Chenin Blanc «Clos de Mangold»	86.00
DENIS MERCIER	
2018 Pinot Blanc	76.00
2018 Petite Arvine	86.00
FERNAND CINA	
2018 Pinot Blanc	64.00
2019 Petite Arvine	68.00
KELLENBERGER VIN D'ŒUVRE	
2018 Pinot Gris «Le Gris En Rose»	74.00
2018 Johannisberg «Anywhere Anytime»	68.00
HISTOIRE D'ENFER (BIO en reconversion)	
2018 Riesling	78.00
2017 Heida «Reserve»	114.00
SIMON MAYE	
2019 Fendant «Moette»	78.00
2018 Chardonnay	84.00
VALENTINA ANDREI (BIO)	
2018 Petite Arvine «Belle Usine»	92.00
RETO MÜLLER (DEMETER)	
2017 Heida «Plamont»	84.00
DOMAINES CHEVALIERS	
2017 Petite Arvine «Altimus» LUX VINA	82.00
CAVE FLACTION	
2017 Petite Arvine	72.00
2016 Torpa (Heida, Marsanne)	74.00
THIERRY CONSTANTIN	
2017 Heida	72.00
2020 Sauvignon Blanc	78.00
NICOLAS ZUFFEREY	
2018 Riesling	72.00
ROUVINEZ	
2017 La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay)	78.00
2019 Petite Arvine «Château Lichten»	72.00
2016 Cœur de Domaine (Marsanne, Petite Arvine, Heida)	94.00
VINS BLANCS DE FRANCE	
BOURGOGNE	
2018 Chablis, Samuel Billaud	60.00
2016 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru «La Truffière», Thomas Morey	168.00
2016 Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Les Grandes Ruchottes, Paul Pillot	158.00
2015 Chassagne Montrachet Village, Thomas Morey	118.00
2014 Meursault 1 ^{er} Cru «Perrières», Domaine Ballot-Millot	148.00
LOIRE	
2018 Sancerre Cuvée Les Charmes, Domaine Vatan	64.00
RHÔNE	
2015 Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	98.00
BORDEAUX	
2013 Château d'Yqueme «Y»	218.00
ALSACE	
2012 Riesling Cuvée Frederic Emile, Maison Trimbach	98.00
2014 Riesling Sélection Vieilles Vignes Alsace AOC, Maison Trimbach	78.00
2012 Riesling d'Alsace Clos Sait Hune, Maison Trimbach	214.00

VINS ROUGES DE SUISSE

	3,75 dl	7,5 dl
ADRIAN & DIEGO MATHIER		
2020 Humagne Rouge «Les Pyramides»		68.00
DOMAINES CHEVALIERS		
2018 Cornalin «Neyrun» LUX VINA		64.00
2017 «W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret) LUX VINA		88.00
CAVE LA MADELEINE		
2018 Pinot Noir de Vétroz		62.00
2018 Humagne Rouge de Vétroz		64.00
2018 Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon élevé en Barrique)	39.00	88.00
RETO MÜLLER (DEMETER)		
2017 Pinot Noir Charrat		92.00
HISTOIRE D'ENFER (BIO en reconversion)		
2016 Pinot Noir L'Enfer du Plaisir		118.00
2016 Diolinoir		108.00
GÉRALD CLAVIEN		
2016 Pinot Noir Tête de Cuvée		84.00
2015 Syrah, élevé en Barrique		78.00
JEAN-RENÉ GERMANIER		
2017 Syrah «Cayas»		98.00
SIMON MAYE		
2019 Syrah		86.00
2020 Pinot Noir		78.00
SERGE ROH		
2016 Syrah		78.00
2018 Pinot Noir Grand Cru		72.00
THIERRY CONSTANTIN		
2016 Humagne Rouge «Les Maggières»		76.00
2016 Cornalin «Aguares»		86.00
2015 Les Bacchanales (Merlot, Cabernet Sauvignon)		88.00
FERNAND CINA		
2017 Cabernet Sauvignon		72.00
2018 Sangiovese		74.00
CAVE FLACTION		
2016 Merlot		74.00
2015 Lo Grafion (Merlot, Tempranillo)		92.00
CAVE CALOZ (BIO)		
2018 Cornalin «Les Bernunes»		76.00
2017 Pinot Noir «Les Crèvais»		74.00
VALENTINA ANDREI (BIO)		
2018 Pinot Noir «Champ Dury»		86.00
VARONE		
2013 Clos Combe d'Uvrier (Cornalin, Syrah)		78.00
DENIS MERCIER		
2018 Cornalin		158.00

VINS ROUGES DE FRANCE

BOURGOGNE		
2011 Pommard Epenots Premier Cru, Aleth Girardin		144.00
2016 Gevrey-Chambertin La Justice, Domaine de la Vougeraie		118.00
2015 Santenay 1 ^{er} Cru les Gravières, Vincent Girardin		144.00
BORDEAUX		
2015 Château de Malleret Haut-Médoc		82.00
2014 Château Le Crock Saint-Estèphe		84.00
2010 Château Marquis de Terme Margaux		138.00
2014 Les Pagodes de Cos (Ch. Cos D'Estournel) Saint-Estèphe		178.00
RHÔNE		
2016 Crozes-Hermitage «Les Pierrelles», Domaine Belle		72.00
2013 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando		96.00
2017 Châteauneuf-du-Pape Croix de Bois, M. Chapoutier		148.00

VINS ROSÉS

2018 Bandol Rosé, Domaine de Terrebrune, Frankreich		64.00
---	--	-------