

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

LUSI-KLASSIKER

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE mit Kirschen-Chutney und Felchlin Grand cru Elvesia	1/2 32.00 1/1 48.00
PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA mit Melonenfächer	1/1 28.00
PLIN-RAVIOLI mit Riffelalp-Käse, Basilikum und Peperonisauce	1/2 20.00 1/1 30.00
WEINBERGSCHNECKEN mit Heubutter	6 Stück 19.00
KALBSKOPF mit Sommertrüffel-Rahmsauce	1/2 22.00 1/1 33.00
KUTTELN mit Tomatensauce, Chorizo und geräuchertem Stör	1/2 24.00 1/1 36.00
VITELLO TONNATO Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce und Garnituren	1/1 28.00

FLEISCH

RINDSFILET IRISH BEEF CLUB mit Chimichurri-Sauce, Frühkartoffeln und Ratatouille	180g 58.00
STEAK VOM EMENTALER KALB mit Steinpilzpeffersauce, Frühkartoffeln und Ratatouille	150g 54.00
WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	48.00
ZERMATTERHOF BURGER Swiss-Wagyu-Beef-Burger mit Barbecue-Sauce, amerikanischen Weisskohlsalat, Siracha-Sauce, Speck, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Rucola, Brioche-Bun und Pommes frites	34.00
ZERMATTERHOF CHEESEBURGER Swiss-Wagyu-Beef-Burger mit Hore-Käse, Barbecue-Sauce, amerikanischen Weisskohlsalat, Siracha-Sauce, Speck, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Rucola, Brioche-Bun und Pommes frites	36.00
CLUBSANDWICH Pouletbrust mit Ei, Speck, Tomaten, Eisbergsalat, Cocktail-Sauce und Pommes frites	34.00

FLAMMKUCHEN

LOTHRINGEN mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck und Reibkäse	24.00
ITALIEN (vegetarisch) mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola	24.00
WALLIS mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch	28.00
SCHOTTLAND mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Reibkäse, Rauchlachs, Lachskaviar und Meerrettich	28.00

DESSERTS

PFLAUMEN-CLAFOUTIS mit Mandeln, Haselnüssen und Vanillesauce	16.00	WALLISER SORBET Aprikosensorbet mit Abricotine	16.00
MOUSSE AU TOBLERONE mit weisser Tobleronesauce und marinierten Brombeeren	16.00	SORBET WILLIAMINE Birnsorbet mit Williamine	16.00
RUM-BABA mit Nektarinen und Schlagrahm	16.00	COUPE DANMARK Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	16.00
CRÈME BRÛLÉE mit Passionsfrucht und Kokosnussglace	16.00	WEISSER EISKAFFEE	15.00

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT mit französischer oder italienischer Salatsauce	12.00
MOZZARELLA mit Rispentomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine	22.00
CAESAR SALAD mit Parmesan und Croûtons mit Pouletbrust mit Black Tiger Gambas	22.00 29.00 34.00
NIZZA-SALAT mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Wachteleiern und Taggiasca-Oliven	28.00

TATAR

AUBERGINENTATAR mit Philadelphia, Haselnüssen und Petersilienöl, Toast und Butter	80g 22.00 140g 33.00
RAUHLACHSTATAR mit Zitronenöl, Schnittlauch, Sauerrahm, Toast und Butter	80g 28.00 140g 42.00
TRADITIONELLES RINDSTATAR Handgeschnittenes Rindsfilet mit Baergfeuer-Sauce, Toast und Butter	100g 30.00 180g 45.00
TRADITIONELLES RINDSTATAR überbacken mit Heubutter Handgeschnittenes Rindsfilet mit Baergfeuer-Sauce, Toast und Butter	100g 32.00 180g 48.00

PORTION POMMES FRITES als Beilage 9.50

SUPPEN

TOMATENSUPPE mit Basilikum-Pesto	15.00
KRUSTENTIER-BISQUE mit Black Tiger Gambas und Marc de Dôle	18.00
CURRYSUPPE mit Kokosmilch, Frühlingszwiebeln und Koriander	16.00

FISCH

FRITTIERTE EGLIFILETS LOË mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	1/2 28.00 1/1 42.00
SAIBLINGSFILET mit Pfifferlingen, Kefen und Safransauce	1/2 30.00 1/1 45.00
BLACK-TIGER-RIESENKREVVETTEN mit Rispentomaten, schwarzen Oliven, Knoblauch, Petersilie und Zitrone	1/2 29.00 1/1 44.00

Fleischdeklaration: Rind/Irland und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich, Weinbergschnecken/Frankreich. **Fischdeklaration:** Rauchlachs/Schottland, Loup de mer/Griechenland, Saibling/Island und Schweiz, Eglifilet/Schweiz, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Niederlande, Black Tiger Gambas/Vietnam.

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF.

KÄSETELLER

MIT QUITTENGELEE UND FRÜCHTEBROT

3 Sorten: 15.00
4 Sorten: 18.00
5 Sorten: 21.00

WEISSWEINE SCHWEIZ

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	92.00
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

WEISSWEINE FRANKREICH

BURGUND

2018	Chablis, Saint-Martin	60.00
2016	Puligny-Montracht 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 Panseillots, Domaine Guillerault	64.00
------	---	-------

RHÔNE

2015	Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	98.00
------	--	-------

BORDEAUX

2013	Château d'Yqueme «Y»	218.00
------	----------------------	--------

ELSASS

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

ROTWEINE SCHWEIZ

3,75 dl 7,5 dl

ADRIAN & DIEGO MATHIER

2020	Humagne Rouge «Les Pyramides»	68.00
------	-------------------------------	-------

DOMAINES CHEVALIERS

2018	Cornalin «Neyrun» LUX VINA	92.00
2017	«W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret) LUX VINA	94.00

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)	44.00 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 Crévais»	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
------	----------	--------

ROTWEINE FRANKREICH

BURGUND

2011	Pommard Noizot 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

ROSÉ

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, präsentieren wir Ihnen gerne den folgenden. Sie wünschen Spezialitäten oder Raritäten? Fragen Sie nach unserer grossen Weinkarte.