

Salat und Käse

Gemischter Blattsalat	CHF 19.00
<i>mit Spezial-Vinaigrette und gerösteten Kernen</i>	CHF 13.00
Marinierte Würfel von Zermatter Käse	CHF 22.00
<i>mit Trauben, Baumnüssen und Schnittlauch</i>	CHF 15.00
Warmer Dallenwiler Ziegenkäse	CHF 22.00
<i>mit Rucola, Honig, Maggia-Pfeffer und getrockneten Aprikosen</i>	CHF 15.00

Suppen

Walliser Weissweinsuppe	CHF 15.00
<i>mit Roggenbrot-Croutons und Zimt serviert</i>	
Linsen-Gerstensuppe	CHF 15.00
<i>mit Alt Gsottus-Trockenfleisch, Gemüse und Schnittlauch</i>	

Aus dem Walliser Spycher

Walliser Teller	CHF 28.00
<i>Trockenfleischspezialitäten mit Hobelkäse</i>	CHF 19.00
Gommer Hobelkäse	CHF 18.00
	CHF 12.00
Walliser Trockenfleisch IGP	CHF 28.00
	CHF 19.00
Walliser Rohschinken IGP	CHF 28.00
	CHF 19.00

Raclette

Raclette Zermatt von der Horu-Käserei

Der Raclette Zermatt ist milchig und frisch im Aroma, welches durch eine Heublumen-Note unterstützt wird.

Raclette GOMSER 1

Der Walliser Raclette AOC Gomser 1 ist mild in der Nase und harmonisch würzig im Gaumen.

Raclette BAGNES 4

Der Walliser Raclette AOC Bagnes 4 zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges, frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

Pro Portion

CHF 11.00

Raclette-Reise von 3 verschiedenen Walliser Käsen

CHF 29.50

Käsefondue

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

Käsemischungen

Fondue Zermatterhof (mild)

CHF 28.00

Walliser Bergfondue (würzig)

CHF 29.00

Käsefondue Zermatterhof (mild)

mit Champagner Nicolas Feuillatte

CHF 32.00

mit Trüffel

CHF 36.00

mit Steinpilzen

CHF 32.00

mit Tomaten

CHF 30.00

mit Pesto

CHF 30.00

+ Gemüsesticks zusätzlich zu Brot und Kartoffeln

CHF 8.00

Fondue Chinoise Zermatterhof

Ab 2 Personen

Mit Schweizer Rindfleisch, Kalbfleisch und Pouletbrust

CHF 48.00

*Verschiedene Saucen und Garnituren, Beilagen nach Wahl
(Reis oder Pommes Allumettes), pro Person 160g Fleisch*

+ Nachservice pro 100g Fleisch

CHF 15.00

+ Gem sesticks

CHF 8.00

Käseschnitte

Käseschnitte SAYCHEESE!

CHF 25.00

mit Beinschinken und Kompottbirne, am Tisch flambiert mit Williamine

CHF 17.00

Desserts

Toblerone-Fondue (ab 2 Personen), pro Person

CHF 18.00

mit frischen Früchten und Gummibärchen

Kleine Nusstorte

CHF 16.00

mit Himbeersorbet und Schlagrahm

Walliser gebrannte Creme

CHF 15.00

mit Meringues und Vanilleglace

Sorbet Wallis

CHF 16.00

2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC

Sorbet Williamine

CHF 16.00

2 Kugeln Birnsorbet mit Williamine AOC

Weisser Eiskaffee

CHF 15.00

Softgetränke

Zermatter Wasser	3 dl	CHF 3.00
	5 dl	CHF 5.00
Valsler Naturelle / Classic	3.3 dl	CHF 7.00
	7 dl	CHF 13.00
Coca Cola / Zero	3.3 dl	CHF 7.00
Sprite / Fanta	3.3 dl	CHF 7.00
Rivella rot / blau	3.3 dl	CHF 7.00
Gents Ginger Ale	2 dl	CHF 8.00
Swiss Mountain Spring Tonic	2 dl	CHF 8.00

Säfte

Süessmost / Apfelschorle Ramseier	3.3 dl	CHF 6.00
Orangen- / Aprikosen- / Traubensaft Michel	2 dl	CHF 6.00

Bier

Valaisanne Lager / Panaché (Offenausschank)	3.3 dl	CHF 7.00
	5 dl	CHF 10.00
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3 dl	CHF 7.00
Schneider Weisse Weissbier	5 dl	CHF 10.00
Schneider Weisse alkoholfrei	5 dl	CHF 10.00
Valaisanne Pale Ale	3.3 dl	CHF 7.50

Sparkling Drinks & Aperitif

Prosecco Teresa Rizzi	1 dl	CHF 9.00
Champagner Bollinger Brut	1 dl	CHF 15.00
Champagner Bollinger Rosé	1 dl	CHF 21.00
Matterhorn View	4 dl	CHF 13.00

Alpenkr utersirup | Prosecco | Rosmarin | Limette

Kaffee

Kaffee	CHF 6.00
Espresso	CHF 6.00
Milchkaffee	CHF 8.00
Cappuccino	CHF 7.00
Latte Macchiato	CHF 8.00
Koffeinfreier Kaffee	CHF 6.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine	CHF 7.00

Tee Ronnefeldt

Portion

Earl Grey	CHF 9.00
English Breakfast	CHF 9.00
Assam	CHF 9.00
Greenleaf	CHF 9.00
Morgentau	CHF 9.00
Mint	CHF 9.00
Verveine	CHF 9.00
Bergkräutertee	CHF 9.00
Sweet Berries	CHF 9.00
Frischer Ingwer-Tee (Kanne)	CHF 10.00

Offene Weissweine 1 dl

Fendant

Adrian & Diego Mathier 2018

CHF 8.00

Petite Arvine

Cave Ozenit

CHF 10.00

Humagne blanche « Les Pyramides »

Adrian & Diego Mathier 2018

CHF 9.00

Heida Clos de la COUTA

Jean-Ren Germanier 2016

CHF 11.00

Offene Roséweine 1 dl

Rosé de Syrah

LEON Chai du Baron

CHF 9.00

Offene Rotweine 1 dl

Pinot Noir

Cave la Madeleine 2017

CHF 9.00

Syrah Reserve de Administrateur

Cave St. Pierre 2018

CHF 10.00

Cornalin

Jean-Ren Germanier

CHF 9.00

Assemblage BIO, NEZ NOIR

Domaine Rouvinez 2017

CHF 10.00

Weisswein 7.5 dl

Fendant Molignon <i>Adrian & Diego Mathier 2020</i>	CHF 62.00
Fendant Vieilles Vignes Tradition <i>Domaines de Muses 2018</i>	CHF 68.00
Johannisberg <i>Cave Caloz BIO 2018</i>	CHF 68.00
Johannisberg Weidmannstrunk <i>Adrian & Diego Mathier 2018</i>	CHF 68.00
Riesling <i>Nicolas Zufferey 2018</i>	CHF 72.00
Pinot Blanc <i>Denis Mercier 2018</i>	CHF 76.00
Rousanne <i>Valentina Andrei BIO 2017</i>	CHF 82.00
Humagne blanche Les Pyramides <i>Adrian & Diego Mathier 2019</i>	CHF 72.00
Heida Clos de la Couta <i>Jean-Ren Germanier 2018</i>	CHF 68.00
Heida Plamont <i>Reto M Iler Demeter 2017</i>	CHF 84.00
Viognier <i>Thierry Constantin 2018</i>	CHF 78.00
Sauvignon Blanc <i>Thierry Constantin 2018</i>	CHF 78.00
Petite Arvine Château Lichten <i>Domaine Rouvinez 2018</i>	CHF 72.00
Petite Arvine Altimus LUX VINA <i>Domaine Chevaliers 2017</i>	CHF 82.00
Marsanne Prafalcon <i>Domaine Rouvinez 2017</i>	CHF 68.00

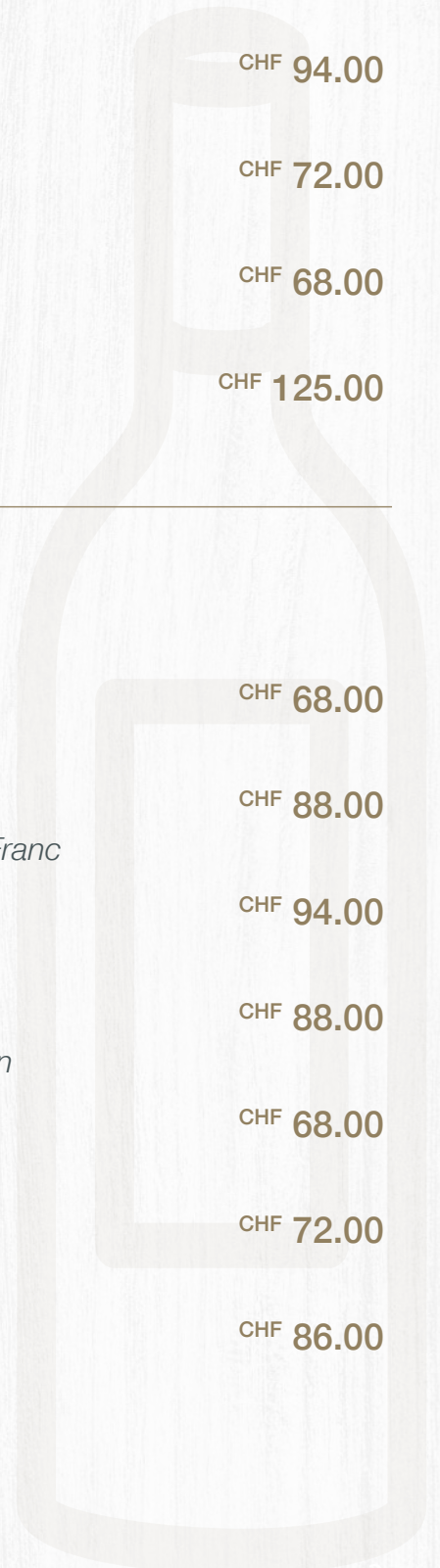


Weisswein 7.5 dl

Magdalena Blanc <i>Cave la Madeleine 2017</i>	CHF 92.00
La Trémaille, Petite Arvine, Chardonnay <i>Domaine Rouvinez 2017</i>	CHF 78.00
Cœur de Domaine <i>Domaine Rouvinez 2016</i>	CHF 94.00
Chardonnay de Sierre <i>Maurice Zufferey 2018</i>	CHF 72.00
Pinot Gris <i>Maurice Zufferey 2017</i>	CHF 68.00
Petite Arvine 1.5 l <i>Cave Ozenit 2019</i>	CHF 125.00

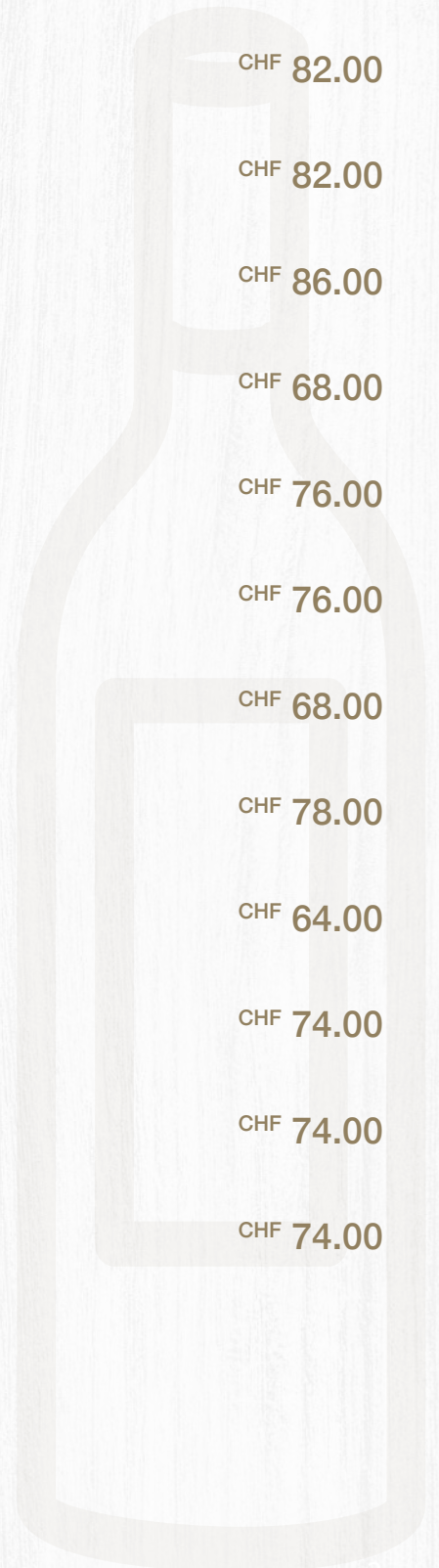
Rotwein 7.5 dl

NEZ NOIR <i>Domaine Rouvinez 2018 Syrah, Merlot, Gamaret</i>	CHF 68.00
Baroq <i>Jean-Ren Germanier 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	CHF 88.00
W Assemblage LUX VINA <i>Domaine Chevaliers 2017 Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 94.00
Magdalena <i>Cave la Madeleine 2018 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 88.00
Syrah Reserve de Administrateur <i>Cave St. Pierre 2018</i>	CHF 68.00
Syrah Classique <i>Domaines des Muses 2016</i>	CHF 72.00
Syrah <i>Simon Maye 2017</i>	CHF 86.00



Rotwein 7.5 dl

Syrah Cayas <i>Jean-Ren Germanier 2017</i>	CHF 98.00
Syrah Les Pierrières <i>G rald Besse 2016</i>	CHF 68.00
Cabernet Sauvignon <i>Adrian & Diego Mathier 2015</i>	CHF 82.00
Cornalin <i>Serge Roh 2015</i>	CHF 82.00
Cornalin Aguares <i>Thierry Constantin 2016</i>	CHF 86.00
Cornalin Reserve de Administrateur <i>Cave St. Pierre 2016</i>	CHF 68.00
Cornalin Les Bernunes <i>Cave Caloz BIO 2018</i>	CHF 76.00
Humagne Rouge Les Maggières <i>Thierry Constantin 2016</i>	CHF 76.00
Humagne Rouge Les Pyramides <i>Adrian & Diego Mathier 2018</i>	CHF 68.00
Pinot Noir <i>Simon Maye 2019</i>	CHF 78.00
Pinot Noir de Vétroz <i>Cave la Madeleine 2018</i>	CHF 64.00
Pinot Noir Classique <i>Domaines des Muses 2016</i>	CHF 74.00
Merlot <i>Nicolas Zufferey 2017</i>	CHF 74.00
Merlot Nadja Mathier <i>Adrian & Diego Mathier 2017</i>	CHF 74.00



Rotwein 7.5 dl

Merlot

Cave Flaction 2016

CHF 74.00

Magdalena | 3.75 dl

Cave la Madeleine 2018 | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

CHF 44.00

Roséwein 7.5 dl

Rosé de Syrah

LEON Chai du Baron

CHF 62.00

Fleischdeklaration: Rind/Australien* und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Schwein/Schweiz.

*Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Für Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

