



MENU



*Name: Free MyMatterhorn
Password: mymatterhorn4478*



*Follow us on Instagram
@golden.lok | #goldenlok*

APERITIVO

CHF

Golden Lok Bellini

16

Prickelnder Prosecco mit fruchtigem Pfirsichmark
Sparkling prosecco with fruity peach pulp
Prosecco pétillant à la pulpe de pêche fruitée

Golden Lok Spritz

14

Hausgemachte Aprikosenlimonade auf Eis, aufgegossen
mit Sodawasser und Prosecco
Homemade apricot lemonade on ice with soda water and prosecco
Limonade à l'abricot faite maison sur glace au soda et au prosecco

INSALATE

CHF

Insalata mista

16

Gemischter Salat
Mixed salad
Salade mixte

Insalata di rucola e parmigiano con pomodorini

18

Rucola-Salat mit Parmesan und Tomaten
Rocket salad with Parmesan and tomatoes
Salade de roquette au parmesan et aux tomates

ANTIPASTI

CHF

Bruschetta mista del giorno

19

Drei gemischte Bruschetta des Tages
Three mixed bruschetta of the day
Trio de bruschetta du jour

Vitello tonnato alla moda di Leonardo Brunetti

32

Vitello tonnato nach Leonardo Brunetti
Vitello tonnato Leonardo Brunetti's style
Vitello tonnato à la Leonardo Brunetti

 22

Tartare di Manzo (80g / 150g)

44

Rindstatar
Beef tartare
Tartare de boef

 29

Antipasti misti (da due persone)

p.p. 24

Gemischte Vorspeisen (ab 2 Personen)
Mixed starters (from 2 people)
Entrées mixtes (à partir de 2 personnes)

Gamberone rosso di Mazara ripieno

32

Gefüllte rote Gamberi von Mazara
Stuffed red shrimp from Mazara
Crevettes rouges farcies de Mazara

ZUPPE

CHF

Crema di pomodoro

14

Tomatencremesuppe
Tomato cream soup
Crème de tomates

Zuppa stracciatella

14

Rindsbouillon mit Ei und Parmesan
Beef bouillon with egg and parmesan
Bouillon de bœuf à l'œuf et au parmesan

RISOTTI

CHF

Risotto ai funghi porcini

29

Steinpilzrisotto

Risotto with boletus mushrooms

Risotto aux bolets

PASTA CLASSICA

CHF

Spaghetti alla carbonara

32

Spaghetti mit Ei, Guanciale, Pfeffer und Pecorino-Käse

Spaghetti with egg, guanciale bacon, pepper and pecorino cheese

Spaghetti à l'œuf, au lard guanciale, au poivre et au pecorino

Spaghetti alla bolognese

29

PASTA ALLA MODA DI LEONARDO BRUNETTI

CHF

Pasta mista in padella (da due persone)

p.p. 43

Drei verschiedene Sorten Pasta, serviert in der Pfanne (ab 2 Personen)
Three different kinds of pasta served in the pan (for 2 people or more)
Trois types de pâtes servies dans la poêle (à partir de 2 personnes)

Orecchiette alla salsiccia e funghi porcini

32

Orecchiette mit Salsiccia und Steinpilzsauce
Orecchiette with salsiccia and boletus mushroom sauce
Orecchiette à la salsiccia et sauce aux cèpes

Pappardelle al ragout di cinghiale

32

Pappardelle mit Wildschweinragout
Pappardelle with wild boar ragout
Pappardelle au ragoût de sanglier

Pappardelle con coda d'astice al cognac e grattugiata di limone

38

Pappardelle mit Hummerschwanz mit Cognac und geriebener Zitrone
Pappardelle with lobster tail with cognac and lemon zest
Pappardelle à la queue de homard au cognac et aux zeste de citron

Ravioli ripieni di carbonara con crema di tartufo

36

Ravioli gefüllt mit Carbonara mit Trüffelcrème
Ravioli stuffed with carbonara and truffle cream
Ravioli farcis à la carbonara à la crème aux truffes

Ravioli ripieni di cacio e pepe con crema di zucchini e chips di parmigiano

34

Ravioli gefüllt mit Pecorino-Käse und Pfeffer,
mit Zucchetti-Cremesauce und Parmesan-Chips
*Ravioli stuffed with pecorino cheese and pepper,
with zucchini cream sauce and parmesan chips*
Ravioli farcis au pecorino et au poivre,
crème de courgette et chips de parmesan

PESCE

CHF

Filetto d'orata alla griglia con patate e verdure del giorno 44

Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Kartoffeln und Tagesgemüse
Grilled sea-bream fillet with potatoes and market vegetables
Filet de daurade grillé avec pommes de terre et légumes du jour

CARNE

CHF

Costolette di agnello marinate in limone, chili e pepe nero con verdure del giorno 48

Mit Zitrone, Chili und Pfeffer marinierte Lammkoteletts mit Tagesgemüse
Lamb chops marinated with lemon, chili and pepper, with vegetables of the day
Côtelettes d'agneau marinées au citron, au piment et au poivre, légumes du jour

Filetto di manzo al pepe verde con patate e verdure del giorno 58

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce mit Kartoffeln und Gemüse
Beef fillet with green pepper sauce with potatoes and vegetables of the day
Filet de boeuf sauce au poivre vert avec pommes de terre et légumes du jour

Tagliata di bistecca di manzo alla Toscana con salsa ai funghi porcini, patate e verdure del giorno 48

Tranchiertes Rindssteak toskanische Art mit Steinpilzsauce, Kartoffeln und Gemüse
Sliced beef steak Tuscan style with boletus mushroom sauce, potatoes and vegetables
Steak de boeuf tranché à la toscane à la sauce aux cèpes avec pommes de terre et légumes

Peposo toscano con polenta, mascarpone e cipolla rossa caramellata 36

Geschmorte Rindsschulter mit Polenta, Mascarpone und caramelisierten roten Zwiebeln
Braised beef shoulder with polenta, mascarpone and caramelised red onions
Épaule de bœuf braisée avec polenta, mascarpone et oignons rouges caramélisés

PIZZE

CHF

Margherita

26

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce, Mozzarella, basil
Sauce tomate, Mozzarella, basilic

Pizza bianca con mozzarella, salsiccia e friarielli

29

Mozzarella, toskanische Wurst, Friarielli
Mozzarella, Tuscan sausage, friarelli
Mozzarella, saucisse toscane, friarielli

Regina

31

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomato sauce, Mozzarella, cooked ham, mushrooms
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons

Diavola

32

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato sauce, Mozzarella, spicy salami
Sauce tomate, Mozzarella, salami piquant

Vegetariana

28

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Rucola
Tomato sauce, Mozzarella, aubergine, courgettes, sweet peppers, rocket
Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, roquette

Parma

34

Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Rucola, Parmesan
Tomato sauce, Mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan
Sauce tomate, Mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan

Quattro stagioni

32

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven
Tomato sauce, Mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons, olives

Quattro formaggi

32

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Scamorza affumica
Tomato sauce, Mozzarella, gorgonzola, grana padano, scamorza affumica
Sauce tomate, Mozzarella, gorgonzola, grana padano, scamorza affumica

PIZZE

CHF

Prosciutto Cotto

29

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit

Tonno

32

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Origano
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions, olives, oregano
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives, origan

Siciliana

30

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Auberginen, Basilikumpesto
Tomato sauce, buffalo mozzarella, aubergines, basil pesto
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, aubergines, pesto au basilic

Calzone

32

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parmesan
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, parmesan

Calzone della casa

38

Füllung: Tomatensauce, Mailänder Salami, Mozzarella
Kruste: Parma-Schinken, Parmesan
Stuffing: *tomato sauce, Milanese salami, mozzarella*
Crust: *Parma ham, parmesan*
Farce: sauce tomate, salami milanais
Croûte: jambon de Parme, parmesan

DOLCI

CHF

Affogato al caffè con gelato vaniglia

9.5

Affogato mit Vanilleglace
Affogato with vanilla ice-cream
Affogato avec glace à la vanille

Tiramisù classico

14

Klassisches Tiramisu
Classic tiramisu
Tiramisu classique

Cheesecake ai frutti di bosco

16

Cheesecake mit Waldfrüchten
Cheesecake with forest fruits
Cheesecake aux fruits des bois

Panna cotta al Baileys

14

Panna cotta mit Baileys
Panna cotta with Baileys
Panna cotta avec Baileys

GELATI & SORBETTI

Vanille – vanilla – vanille

Schokolade – chocolate – chocolat

Kaffee – coffee – café

Mango – mango – mangue

Zitrone – lemon – citron

Aprikose – apricot – abricot

CHF

Preis pro Kugel – Price per scoop – Prix par boule

5

Schlagrahm – Whipped Cream – Crème fouettée

2

Sollten Sie Fragen zu Allergenen,
Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

*If you have any questions about our menu concerning allergies,
intolerances or alcohol content,
please consult one of our service personnel.*

Si vous avez des questions sur les allergènes,
les intolérances ou la teneur en alcool des aliments,
veuillez contacter notre personnel de service.

*Alle Preise in CHF inkl. MWST
All prices in CHF incl. VAT
Tous les prix en CHF, TVA incl.*



DRINKS

COCKTAILS

SPARKLING COCKTAILS

dl CHF

Aperol Spritz

14

Prosecco with Aperol and soda

Hugo

14

Prosecco with Elderflower sirup, lime, mint and soda water

Golden Lok Bellini

16

Sparkling prosecco with fruity peach pulp

Golden Lok Spritz

14

Apricot lemonade on ice, soda water and prosecco

CLASSIC COCKTAILS

CHF

Negroni

16

Hendrick's Gin, Campari, antica formula vermouth

Americano

16

Red vermouth, bitter, soda

Espresso Martini

18

Koskenkorva vodka, kahlua, sugar, espresso

SOURS & MULES

CHF

Moscow Mule

16

Koskenkorva vodka, lemon, ginger beer

Amararetto Sour

18

Amaretto, orange, lemon, sugar

Black Russian

16

Koskenkorva Vodka, kahlua

White Russian

18

Koskenkorva vodka, kahlua, whipped cream

VIRGIN COCKTAILS

CHF

Matterhorn Cooler

14

Cranberry juice, lime, ginger ale

Virgin Negroni

12

0% Gin, 0% bitter, 0% Vermouth

SPIRITS

BITTERS & PASTIS

	Vol. %	cl	CHF
Appenzeller	29 %	4	9.5
Averna	29 %	4	9.5
Ramazotti	30 %	4	9.5
Campari	25 %	4	9.5
Cynar	16.5 %	4	9.5
Fernet Branca	35 %	4	9.5
Génépi Eau de vie des Alpes Valaisannes	42 %	4	9.5
Ricard Pernot	45 %	4	9.5
Carpano Bianco	14.9 %	4	9.5
Carpano Rosso	16 %	4	9.5
Carpano Dry	18 %	4	9.5

GIN

	Vol. %	cl	CHF
Hendrick's	41.4 %	4	12

VODKA

	Vol. %	cl	CHF
Korskenkorva Vodka	40 %	4	9.5

PORT & SHERRY

	Vol. %	cl	CHF
Graham's Port 'Fine white'	19 %	5	9.5

EAUX DE VIE

	Vol. %	cl	CHF
Framboise, Morand	43 %	2	9.5
Mirabelle, Morand	43 %	2	9.5
Williamine, Morand	43 %	2	9.5
Abricotine, Morand	43 %	2	9.5
Vieille prune, Morand	41 %	2	9.5

GRAPPE

	Vol. %	cl	CHF
Da vincacce di ornellaia	42 %	2	16
Tre soli tre, Berta	43 %	2	18
Grappa Moscato, Poli	40 %	2	12
Grappa Aulo, Azienda Agricola Brunetti	43 %	2	12
Grappa Brunetti Riserva, Azienda Agricola Brunetti	43 %	2	16

SPIRITS

COGNAC

	Vol. %	cl	CHF
Rémy Martin X.O.	40 %	2	18

LIQUEURS

	Vol. %	cl	CHF
Baileys Irish Cream	17 %	4	9.5
Cointreau	40 %	4	9.5
Amaretto Disaronno	28 %	4	9.5
Génépi liqueur des alpes, Rostal	25 %	4	12

BEER

DRAFT

	dl	CHF
Valaisanne lager / Panaché	3.0	6
	5.0	9

BOTTLED

Valaisanne alcohol-free	3.3	7
Birra Poretti	3.3	8
Feldschlösschen dunkel	3.3	8

SOFT DRINKS

	dl	CHF
Zermatt Water still / sparkling	7.5	8
Coca Cola / Coca Cola Zero	3.3	7
Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero / Sinalco Original Elmer Citro / Rivella rot / Rivella blau Ramseier apple spritzer	3.3	6
Tonic Water / Ginger Beer	2.0	6

HOT DRINKS

COFFEE

CHF

Café crème / decaf coffee / Espresso

5.5

Double Espresso

7.2

Milk coffee / Cappuccino / Latte Macchiato

7

Hot chocolate / Ovomaltine

7

TEA & INFUSIONS

Earl Grey

7

English Breakfast

7

Assam Bari

7

Green Dragon

7

Refreshing mint

7

Camomile

7

Verveine

7

Bergkräuter

7

Sweet Berries

7