

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

LUSI-KLASSIKER

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE	1/2	28.00
<i>mit Aprikosen-Chutney und Safran-Brioche</i>	1/1	42.00
PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA	1/1	25.00
<i>mit Mango und Friséé-Salat</i>		
PLIN-RAVIOLI MIT DOPPELRAHMKÄSE	1/2	20.00
<i>an Pastinakensauce mit Golden Delicious</i>	1/1	30.00
WEINBERGSCHNECKEN	6 Stück	18.00
<i>mit Heubutter</i>		
KALBSKOPF	1/2	20.00
<i>an Vinaigrette-Sauce mit Mesclun-Salat</i>	1/1	30.00
KUTTELN	1/2	22.00
<i>an Tomatensauce mit Chorizo und Rauchaal</i>	1/1	33.00

FLEISCH

RINDSFILET	180g	56.00
<i>mit Heubutter, Kartoffel-Gratin und Ratatouille à la niçoise</i>		
KALBSSTEAK	150g	50.00
<i>mit Trüffel, Kartoffel-Gratin und Ratatouille à la niçoise</i>		
WIENERSCHNITZEL		45.00
<i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>		
GESCHMORTE SCHWEINSBACKEN		39.00
<i>mit Chorizo, Sellerie-Mousseline und Topinambur</i>		
ZERMATTERHOF BURGER		28.00
<i>Patty von Eringer Fleisch, BBQ-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites</i>		
ZERMATTERHOF CHEESEBURGER		30.00
<i>Patty von Eringer Fleisch, Hore Käse, BBQ-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites</i>		
CLUBSANDWICH		32.00
<i>mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Cocktail-Sauce und Pommes frites</i>		

FLAMMKUCHEN

LORRAINE		21.00
<i>mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Speck und Reibkäse</i>		
ITALIEN (vegetarisch)		21.00
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola</i>		
WALLIS		26.00
<i>mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch</i>		
SCHOTTLAND		26.00
<i>mit Sauerrahm, Sauerkraut, Reibkäse, Rauchlachs, Lachsrogen und Meerrettich</i>		

DESSERTS

ZWETSCHGENKOMPOTT	16.00	SORBET VALAISAN	14.00
<i>mit Vieille Prune und weissem Zimtparfait</i>		<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	
MOUSSE AU TOBLERONE	14.00	SORBET WILLIAMINE	14.00
<i>mit Karamellsauce, Sel des Alpes und Birnen</i>		<i>Birnensorbet mit Williamine</i>	
PROFITEROLES SUCHARD	14.00	COUPE DANMARK	14.00
<i>kleine Windbeutel mit Schokoladencreme</i>		<i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce</i>	
CRÈME BRÛLÉE	14.00	WEISSER EISKAFFEE	12.00
<i>mit Zitronengras und Citronella-Sorbet</i>			

SALATE

NÜSSLER-SALAT		18.00
<i>mit Ei, Speck-Lardons und Brot-Croûtons</i>		
BÜFFEL-MOZZARELLA		18.00
<i>mit Ramati-Tomaten und Basilikum</i>		
CAESAR SALAD mit Parmesan und Croûtons		18.00
<i>mit Pouletbrust</i>		28.00
<i>mit Jakobsmuscheln</i>		30.00
<i>mit Black Tiger Gambas</i>		32.00
SALADE NIÇOISE	1/2	24.00
<i>mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Wachteileiern und Taggiasca-Oliven</i>	1/1	36.00

TATAR

AUBERGINENTATAR	80g	20.00
<i>mit getrockneten Tomaten, Schnittlauch, Toast und Butter</i>	140g	30.00
RAUHLACHSTATAR	80g	26.00
<i>mit Zitronenöl, Schnittlauch, Sauerrahm, Toast und Butter</i>	140g	39.00
TRADITIONELLES RINDSTATAR	100g	28.00
<i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	180g	42.00
TRADITIONELLES RINDSTATAR überbacken mit Heubutter	100g	30.00
<i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	180g	45.00

SUPPEN

TOMATENSUPPE		14.00
<i>mit Basilikum-Pesto und Rahm</i>		
HUMMER-BISQUE		16.00
<i>mit Marc de Dôle</i>		
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE		14.00
<i>mit Käse-Croûtons</i>		

FISCH

FRITTIERTE EGLIFILETS LOË	1/2	26.00
<i>mit Tatarsauce und Salzkartoffeln</i>	1/1	39.00
SAIBLINGSFILET	1/2	24.00
<i>mit Blattspinat und Pinienkerne an Safran-Sauce</i>	1/1	36.00
LOUP DE MER-FILET	1/2	28.00
<i>mit Fregola Sarda, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum</i>	1/1	42.00
BLACK TIGER GAMBAS AN ROTER CURRYSAUCE	1/2	28.00
<i>mit Basmatireis, Cashewkernen und Nigella</i>	1/1	42.00

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, Jakobsmuscheln/Japan.

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: 13.00
4 Sorten: 16.00
5 Sorten: 19.00

WEISSWEINE SCHWEIZ

7,5 dl

CAVE LA MADELEINE

2018	Païen d'Ardon	64.00
2016	Magdalena Blanc (Petite Arvine, Païen, Amigne)	86.00

DOMAINE DES MUSES

2017	Fendant «Tradition»	66.00
2018	Chardonnay «Reserve»	78.00

ADRIAN & DIEGO MATHIER

2018	Fendant «Molignon»	50.00
2018	Humagne Blanc «Les Pyramides»	66.00

CAVE CALOZ (BIO)

2018	Johannisberg	58.00
2018	Petite Arvine	64.00

GÉRALD CLAVIEN

2017	Heida	72.00
2016	Sauvignon Blanc	78.00

DOMAINE CORNULUS

2017	Chenin Blanc «Clos de Mangold»	68.00
------	--------------------------------	-------

DENIS MERCIER

2018	Pinot Blanc	66.00
2018	Petite Arvine	78.00

FERNAND CINA

2017	Pinot Blanc	58.00
2017	Petite Arvine	60.00

KELLENBERGER VIN D'ŒUVRE

2016	Pinot Gris «Le Gris En Rose»	72.00
2016	Johannisberg «Anywhere Anytime»	64.00

HISTOIRE D'ENFER (BIO en reconversion)

2017	Riesling	68.00
2017	Heida «Reserve»	98.00

SIMON MAYE

2018	Fendant «Moette»	68.00
2018	Chardonnay	74.00

VALENTINA ANDREI (BIO)

2018	Petite Arvine «Belle Usine»	86.00
------	-----------------------------	-------

RETO MÜLLER (DEMETER)

2016	Heida «Plamont»	78.00
------	-----------------	-------

DOMAINES CHEVALIERS

2017	Johannisberg Reserve «Bourgeoisie Zermatt»	64.00
2017	Petite Arvine «Altimus» LUX VINA	74.00

CAVE FLACTION

2017	Petite Arvine	62.00
2013	Torpa (Heida, Marsanne)	66.00

THIERRY CONSTANTIN

2017	Heida	78.00
2017	Sauvignon Blanc	72.00

NICOLAS ZUFFEREY

2017	Riesling	64.00
2018	Cabernet Blanc	72.00

ROUVINEZ

2015	La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay)	68.00
2017	Petite Arvine «Château Lichten»	64.00
2015	Cœur de Domaine (Marsanne, Petite Arvine, Heida)	88.00

WEISSWEINE FRANKREICH

BURGUND

2016	Chablis, Samuel Billaud	60.00
2015	Puligny-Montracht 1 ^{er} Cru «La Truffière», Thomas Morey	148.00
2015	Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Les Grandes Ruchottes, Paul Pillot	138.00
2015	Chassagne Montrachet Village, Thomas Morey	98.00
2013	Meursault 1 ^{er} Cru «Perrières», Domaine Ballot-Millot	148.00

LOIRE

2017	Sancerre Cuvée Les Charmes, Domaine Vatan	64.00
------	---	-------

RHÔNE

2013	Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	84.00
------	--	-------

BORDEAUX

2013	Château d'Yquem «Y»	190.00
------	---------------------	--------

ELSASS

2008	Riesling Cuvée Frederic Emile, Maison Trimbach	88.00
2014	Riesling Sélection Vieilles Vignes Alsace AOC, Maison Trimbach	68.00
2012	Riesling d'Alsace Clos Sait Hune, Maison Trimbach	198.00

ROTWEINE SCHWEIZ

3,75 dl 7,5 dl

ADRIAN & DIEGO MATHIER

2016	Pinot Noir Réserve	82.00
2016	Humagne Rouge «Les Pyramides»	62.00

DOMAINES CHEVALIERS

2016	Pinot Noir Grand Cru Reserve Bourgeoisie Zermatt	74.00
2016	Cornalin «Neyrun» LUX VINA	78.00
2014	«W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret) LUX VINA	82.00

CAVE LA MADELEINE

2018	Pinot Noir de Vétroz	58.00
2016	Humagne Rouge de Vétroz	58.00
2015	Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon élevé en Barrique)	39.00 78.00

RETO MÜLLER (DEMETER)

2015	Pinot Noir Charrat	86.00
------	--------------------	-------

HISTOIRE D'ENFER (BIO en reconversion)

2015	Pinot Noir L'Enfer du Plaisir	98.00
2016	Diolinoir	86.00

GÉRALD CLAVIEN

2015	Pinot Noir Tête de Cuvée	79.00
2014	Syrah, élevé en Barrique	78.00

JEAN-RENÉ GERMANIER

2015	Syrah «Cayas»	98.00
------	---------------	-------

SIMON MAYE

2018	Syrah	72.00
2017	Pinot Noir	68.00

SERGE ROH

2015	Syrah	74.00
2017	Pinot Noir Grand Cru	68.00

THIERRY CONSTANTIN

2015	Humagne Rouge «Les Maggières»	68.00
2014	Cornalin «Aguares»	78.00
2014	Les Bacchanales (Merlot, Cabernet Sauvignon)	78.00

FERNAND CINA

2016	Cabernet Sauvignon	68.00
2017	Sangiovese	68.00

CAVE FLACTION

2015	Merlot	68.00
2014	Lo Grafion (Merlot, Tempranillo)	78.00

CAVE CALOZ (BIO)

2017	Cornalin «Les Bernunes»	68.00
2016	Pinot Noir «Les Crèvais»	62.00

VALENTINA ANDREI (BIO)

2016	Pinot Noir «Champ Dury»	76.00
------	-------------------------	-------

VARONE

2013	Clos Combe d'Uvrier (Cornalin, Syrah)	78.00
------	---------------------------------------	-------

DENIS MERCIER

2016	Cornalin	128.00
------	----------	--------

ROTWEINE FRANKREICH

BURGUND

2011	Pommard Epenots Premier Cru, Aleth Girardin	112.00
2013	Gevrey-Chambertin La Justice, Domaine de la Vougeraie	98.00
2014	Santenay 1 ^{er} Cru les Gravières, Vincent Girardin	124.00

BORDEAUX

2010	Château La Mauriane Saint-Emilion	78.00
2014	Château de Malleret Haut-Médoc	78.00
2010	Château Le Crock Saint-Estèphe	74.00
2010	Château Marquis de Terme Margaux	118.00
2009	Les Pagodes de Cos (Ch. Cos D'Estournel) Saint-Estèphe	178.00

RHÔNE

2005	Côte-Rôtie «Les Becasses», M. Chapoutier	168.00
2012	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	84.00
2013	Châteauneuf-du-Pape Croix de Bois, M. Chapoutier	124.00
2016	Crozes-Hermitage «Les Pierrelles», Domaine Belle	68.00

ROSÉ

2017	Dôle Blanche, Gérald Clavier, Schweiz	48.00
2017	Rosé de Vents, Jean-René Germanier, Schweiz	58.00
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.