

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

❖ LES CLASSIQUES LUSI ❖

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	1/2	28.00
<i>au chutney d'abricots et brioche au safran</i>	1/1	42.00
PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA	1/1	25.00
<i>avec mangue et salade frisée</i>		
RAVIOLIS PLIN AVEC FROMAGE DOUBLE CRÈME	1/2	20.00
<i>et sauce au panais, Golden Delicious</i>	1/1	30.00
ESCARGOTS	6 pièces	18.00
<i>avec beurre au lait de foin</i>		
TÊTE DE VEAU	1/2	20.00
<i>avec sauce vinaigrette et mesclun</i>	1/1	30.00
TRIPES	1/2	22.00
<i>à la sauce tomate au chorizo et anguille fumée</i>	1/1	33.00

❖ VIANDE ❖

FILET DE BŒUF	180g	56.00
<i>avec beurre au lait de foin, gratin de pomme de terre et ratatouille à la niçoise</i>		
STEAK DE VEAU	150g	50.00
<i>avec truffe, gratin de pomme de terre et ratatouille à la niçoise</i>		
ESCALOPE VIENNOISE		45.00
<i>aux aïelles rouges et pommes de terre persillées</i>		
JOUE DE PORC BRAISÉE		39.00
<i>avec chorizo, purée de céleri et topinambour</i>		
BURGER ZERMATTERHOF		28.00
<i>avec viande d'Hérens, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>		
CHEESEBURGER ZERMATTERHOF		30.00
<i>avec viande d'Hérens, fromage de Zermatt, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>		
CLUBSANDWICH		32.00
<i>au blanc de poulet, œuf, lard, tomates, sauce cocktail et pommes frites</i>		

❖ TARTE FLAMBÉES ❖

LORRAINE		21.00
<i>à la crème acidulée, oignons de printemps, lard et fromage râpé</i>		
ITALIENNE (végétarienne)		21.00
<i>au tomate, mozzarella, olives, pistou et roquette</i>		
VALAIS		26.00
<i>à la crème acidulée, oignons de printemps, fromage de chèvre, miel, poivre noir et viande séchée</i>		
ÉCOSSE		26.00
<i>à la crème acidulée, choucroute, fromage râpé, saumon fumé, œufs de saumon et raifort</i>		

DESSERTS

COMPOTE DE PRUNES	16.00	SORBET VALAISAN	14.00
<i>avec Vieille Prune et parfait à la cannelle blanc</i>		<i>sorbet à l'abricot et Abricotine</i>	
MOUSSE AU TOBLERONE	14.00	SORBET WILLIAMINE	14.00
<i>avec sauce caramel, sel des Alpes, poire</i>		<i>sorbet à la poire et Williamine</i>	
PROFITEROLES SUCHARD	14.00	COUPE DANMARK	14.00
<i>à la crème au chocolat</i>		<i>glace de vanille à la sauce chocolat tiède</i>	
CRÈME BRÛLÉE	14.00	CAFÉ GLACÉ AVEC DU LAIT	12.00
<i>avec citronnelle et sorbet citronnelle</i>			

❖ SALADES ❖

DOUCETTE		18.00
<i>avec œuf, lardons et croûtons de pain</i>		
MOZZARELLA DE BUFFLONNE		18.00
<i>avec tomates ramati et basilic</i>		
SALADE CÉSAR au parmesan et croûtons		18.00
<i>et blanc de poulet</i>		28.00
<i>et coquilles Saint-Jacques</i>		30.00
<i>et gambas Black Tiger</i>		32.00
SALADE NIÇOISE	1/2	24.00
<i>avec thon, haricots, tomate, œufs de caille et olives taggiasca</i>	1/1	36.00

❖ TARTARE ❖

TARTARE D'AUBERGINES	80g	20.00
<i>avec tomates séchées, ciboulette, toast et beurre</i>	140g	30.00
TARTARE DE SAUMON FUMÉ	80g	26.00
<i>à l'huile de citron, ciboulette et crème acidulée</i>	140g	39.00
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL	100g	28.00
<i>au filet de bœuf, toast et beurre</i>	180g	42.00
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL gratiné au beurre de foin	100g	30.00
<i>au filet de bœuf, toast et beurre</i>	180g	45.00

❖ SOUPES ❖

SOUPE DE TOMATE		14.00
<i>au pistou de basilic et à la crème</i>		
BISQUE DE HOMARD		16.00
<i>parfumée au Marc de Dôle</i>		
SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE		14.00
<i>et croûtons au fromage</i>		

❖ POISSON ❖

FILETS DE PERCHE LOË FRITS	1/2	26.00
<i>à la sauce tartare et pommes de terre vapeur</i>	1/1	39.00
FILET D'OMBLE CHEVALIER	1/2	24.00
<i>avec épinards en branches, pignons de pin et sauce safran</i>	1/1	36.00
FILET DE LOUP DE MER	1/2	28.00
<i>avec fregola sarda, tomate, olives taggiasca et basilic</i>	1/1	42.00
GAMBAS BLACK TIGER et sauce au curry rouge	1/2	28.00
<i>avec riz basmati, noix de cajou et nigelle</i>	1/1	42.00

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, ombre 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 inclus. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.

ASSIETTE DE FROMAGES

à la gelée de coing et pain de fruits
3 sortes: 13.00
4 sortes: 16.00
5 sortes: 19.00

VINS BLANCS DE SUISSE

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

VINS BLANCS DE FRANCE

BOURGOGNE

2016	Chablis, Samuel Billaud	60.00
2015	Puligny-Montrachet 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
------	---------------------	--------

ALSACE

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

VINS ROUGES DE SUISSE

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
------	----------	--------

VINS ROUGES DE FRANCE

BOURGOGNE

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

VINS ROSÉS

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

Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Quand un des millésimes n'est plus en stock, nous vous offrons volontiers le suivant. Vous desirez une spécialité ou rareté? Veuillez demander pour notre grande carte des vins.