

VORSPEISEN

WASSERBÜFFEL
TARTAR
mit Safran und Gurke
24

BURRATA
MOZZARELLA
mit grünem Tomatensalat,
Brunnenkresse und Bärlauchdressing
18

GRILLIERTER
LUMA
SCHWEINEBAUCH
mit würzig pikantem Sauerkraut
und Boskopapfel
22

SCHWEIZER
ZANDER CARPACCIO
mit Spargeln und gelber Chili-Vinaigrette
23

TAGESSUPPE
9

MATTHIOL SALAT
Verschiedene Blattsalate
mit Trauben, Nüssen und Samen
16

mit getrocknetem Zermatter Lamm
+ 8

DRESSINGS
Honig und Senf
Blauschimmelkäse (Bleu du valais)
Bärlauch-Vinaigrette

FLEISCH

FILET ET FILS SHARING GRILL MENU

3-Gang Menu
ab 2 Personen

pro Person 72

SCHWEIN

GLASIERTE SCHWEIZER BRUSTRIPPE

mit Zermatter Bier

34

KALB

GERÄUCHERTE SCHWEIZER KALBSBACKE

mit Gegenbauer-Essig und Pinot Noir

38

RIND

SWISS LUMA RINDS RIB EYE

gross 220g

62

klein 180g

52

WAGYU BAVETTE STEAK

180 g

56

ZIEGE

DIE WEGE VOM GITZI

Gizi- Schulter, Flanke,
Keule und Rücken

36

GEFLÜGEL

GRILLIERTES SCHWEIZER POULET

mit Joghurt, Zitrone und Thymian

1/1 für 2 Personen

64

1/2 für 1 Person

32

FISCH

SAIBLING

geräuchert auf Zedernholz

36

VEGETARISCH

GRILLIERTE

PILZE

mit Spargeln

und Neuenburger Wasserbüffel-Tomme

34

GEMÜSE STRUDEL

mit Walnüssen und Rucolasalat

28

BEILAGEN

3-FACH GEKOCHTE KARTOFFELN

6

NEUE KARTOFFELN

mit Bärlauch

5

FRÜHLINGS GEMÜSEGARTEN

6

RHEINTALER RIBELMAIS

mit Mascarpone
und Wiesen Grana Käse

6

BERG-RATATOUILLE

Wurzelgemüse-Ragout
mit Bergkräutern

5

BELUGALINSEN

mit süssem Balsamicoessig

5

GRÜNE BOHNEN

mit Butter, Salz und Pfeffer

5

DESSERTS

KLEINE DESSERTS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

ALPEN-SORBET
Apfel, Gurke, Zitrone, Minze, Dill
und Schweizer-Gin
5

RHABARBER
Kompott, Sorbet, Chip
und Crumbles
5

**SCHWARZE
RUM-GLACE**
mit beschwipsten Ahorn-Rosinen
5

**VANILLE
CHEESECAKE**
mit Haselnüssen
und Holunderblütengelee
5

**FLÜSSIGER
SCHOKOLADEN-
KUCHEN**
mit einem salzigen Caramelkern
5

HAUS GLACES
Schokolade
Vanille
Rhabarber (Sorbet)
5

LIEFERANTEN UND DEKLARATION

Wir beziehen unsere Produkte aus der
Schweiz oder von ausgewählten
europäischen Lieferanten.

Ebenfalls berücksichtigen wir lokale
Partner und lassen den saisonalen
Lebensmitteln den Vortritt.

Wasserbüffel Schweiz
Saibling Schweiz
Zander Schweiz
Lamm Schweiz
Gitzi Schweiz
Schwein Schweiz
Rind Schweiz Spanien
Kalb Schweiz
Geflügel Schweiz