

VÖRSPEISEN

WASSERBUFFEL
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

FILET ET FILS

ZERMATT

FLEISCH

FILET ET FILS
SHARING GRILL
MENU
3-Gang Menu
ab 2 Personen

pro Person 72

SCHWEIN

GLASIERTE
SCHWEIZER
BRUSTSTRIPPE
mit Zermatter Bier
34

KALB

GERÄUCHERTE
SCHWEIZER
KALBSBACKE
mit Gegenbauer-Essig und Pinot Noir
38

RIND

SWISS LUMA
RINDS RIB EYE
gross 220g klein 180g
62 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 1/2 für 1 Person
64 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