

Soupes

Velouté de tomates séchées avec mozzarella	CHF 14
Velouté de noix de coco et coriandre au poulet	CHF 14
Bouillon avec omelette aux légumes et au fromage	CHF 14

Entrées

Gigot d'agneau séché maison, fromage d'alpage et salade de couscous perlé	CHF 25
Tartare de filet d'élan avec tomates, oignons, mélange de poivrons et huile d'olive sur «pancake» au raifort	CHF 27
Panna cotta au fromage de brebis avec vinaigrette à la moutarde et aux poivrons	CHF 26
Langue d'agneau marinée avec tomates, oignons, ail, huile d'olive	CHF 23
Tortelli au four farcis aux lentilles et à l'agneau	CHF 24

Salades

Salade mixte	CHF 12
Salade verte colorée avec vinaigrette à la tomate et au basilic	CHF 16
Salade de laitue romaine et carottes avec vinaigrette aux raisins secs et croûtons	CHF 17



Version numérique du menu

Spécialités valaisannes

Exclusivité chez nous : fromage à raclette de Zermatt fabriqué à partir du lait entier des vaches de la Tradition Julien.

Portion Raclette	CHF 11
Raclette à discrétion, viande séchée, assiette de fruits avec sorbet	CHF 45
Tranche au fromage valaisanne, jambon et œuf	CHF 25
Langue d'agneau, sauce aux épices, gratin de pommes de terre et légumes	CHF 33
Assiette valaisanne avec viande séchée, gigot d'agneau séché, jambon cru, lard, salami et fromage	CHF 29
Assiette de viande séchée	CHF 32

Fondues

(Prix par personne / à discrétion)

Fondue «Schäferstübli» viande d'agneau	CHF 55
Fondue Chinoise viande de porc, de bœuf et de veau	CHF 55
Fondue bourguignonne huile chaude et cubes de bœuf	CHF 55
Fondue au fromage « Maison » Raclette Pommes de terre, pain blanc, oignons blancs, cornichons	CHF 35

Agneau: provenant de notre propre élevage CH (dans la limite des stocks disponibles), puis CH, AUS*, IR
Bœuf : CH, AUS*/**, IR | Volaille : F | Gibier : NZL, AT | Poisson : JPN, NOR, DNK | Crevettes VNM

* Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.

** Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Prix TTC et service compris en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérances.

Spécialités d'agneau et grillades de Zermatt

CHF

Carré d'agneau grillé, gratin de pommes de terre et assortiment de légumes	(servi en 1 portion / 1 assiette) 58 classique (servi en 2 services / 2 assiettes) 69
Côtelettes d'agneau à la sauce aux dattes et à l'arak, nouilles orientales et légumes	45
Filet d'agneau au curry sri-lankais dans un anneau de riz aux légumes	48
Médallions d'agneau grillés avec poivrons sauvages, oignons, poivre et menthe, risotto de couscous perlé et légumes	46
Burger d'agneau dans un petit pain de saumure, fromage à raclette, frites	34
Jarret d'agneau braisé à la sauce au vin rouge corsé, gratin de pommes de terre et légumes	41
Saucisse d'agneau maison ou saucisse d'agneau au fromage avec beurre à la moutarde et au raifort, «Rösti» et légumes	35
Ragoût d'agneau des « agneaux à nez noir de Paul », pâtes, légumes	39
Foie d'agneau émincé aux poivrons sauvages, oignons, poivre et menthe, risotto de couscous perlé et légumes	35
Selle de cerf sous une croûte de brioche aux marrons, oignons et aïelles, accompagnée d'une sauce aux épices, gratin et légumes	48
« Châteaubriand » rosé, légumes, gnocchi au pesto et sauce béarnaise	(servi en 1 portion / 1 assiette) 58 classique (servi en 2 services / 2 assiettes) 69
Côte de bœuf Angus irlandais avec beurre à l'ananas, au curry et à la moutarde, gratin et légumes (380 g)	78
Magret de canard rosé sur risotto de couscous perlé, sauce aux épices et légumes	46

En provenance des lacs et mers du monde entier

Filet de flétan sur risotto de couscous aux poivrons sauvages, oignons, poivre et menthe	52
Filet de dorade sur ratatouille au pesto de pignons de pin, pâtes orientales	52
Curry sri-lankais avec crevettes géantes dans un anneau de riz	48