



## SNACKS TERRASSE (13.45 – 17.30)



### La crème de tomate au basilic

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum

*Tomato cream soup with basil*

CHF 15

Allergies 7

### La soupe goulasch

Gulasch Suppe

*Goulash soup*

CHF 22

Allergies 9

### La salade sucrine «César»

- avec lardons et croûtons
- avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt
- avec un suprême de volaille «Ribelmais» grillé

CHF 15/26

CHF 21/38

CHF 38

Mini-Lattich Salat «César»

- mit Speck und Brot Croûtons
- mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt
- mit grillierter «Ribelmais» Geflügelbrust

Mini romaine lettuce «César's»

- with bacon and bread croutons
- with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt
- with grilled «Ribelmais» chicken breast

Allergies 1,3,7,10,12

Allergies 1,3,4,7,10,12

Allergies 1,3,7,10,12

### Wrap, tzatziki et sauce Sriracha

- au tofu grillé
- avec du saumon fumé
- avec un suprême de volaille «Ribelmais» grillé

CHF 22

CHF 28

CHF 32

Wrap mit Tzatziki und Sriracha Sauce

- mit gebrilltem Tofu
- mit Räucherlachs
- mit gebrillter «Ribelmais» Pouletbrust

Wrap with tzatziki and Sriracha sauce

- with grilled tofu
- with smoked salmon
- with grilled «Ribelmais» chicken breast

Allergies 1, 6, 7, 11

### L'ardoise Zermattoise avec charcuterie et fromage de Zermatt

Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- & Käsespezialitäten

*Local dish with local dry meat and cheese*

CHF 36

Allergies 7, 8, 10





**La raclette de la fromagerie Horu Käserei** CHF 10  
**oignons et courgettes marinés, pommes de terre ratten**  
Raclette mit Käse aus der Horu Käserei  
Zwiebeln und marinierte Zucchini und Ratten Kartoffeln  
*Raclette with cheese from the Horu cheese dairy*  
*Onions, marinated courgettes and Ratten potatoes*  
Allergies 7

**La saucisse d'Hérens grillée** CHF 30  
Eringer Bratwurst  
*Grilled «Hérens» sausage*

**La côte de porc « Grand Cru » du Jura** 300 g CHF 48  
Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura  
*Pork chop « Grand Cru » from the Jura*

**L'entrecôte de bœuf «Simmental» Dry Aged grillée** 200g CHF 59  
Rindsentrecôte «Simmental» Dry Aged vom Grill  
*Beef sirloin steak «Simmental» Dry Aged from the grill*

**Le suprême de volaille élevée au «Ribelmais» grillé** 200g CHF 40  
Gegrillte «Ribelmais» Pouletbrust  
*Grilled sweet corn fed chicken breast*

**Portion de frites** CHF 14  
Portion Pommes frites  
*Portion of French fries*

**Toutes les viandes sont accompagnées de beurre aux herbes, pommes frites et salade d'été.**  
Alle Fleischgerichte werden mit einer Kräuterbutter, Pommes Frites und Sommersalat serviert.  
*All meat dishes are served with a herb butter, French fries and summer salad.*

## PROVENANCE

Suisse: bœuf, porc et volaille / Rind, Schwein und Geflügel / Beef, pork and chicken

**Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.**  
**Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.**  
Wir arbeiten nur mit frischen Produkten  
und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.  
*We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.*

**CHEF DE CUISINE : FRÉDÉRIC FISCHER**

