

# Restaurant Matterhorn

V = vegetarisch / végétarien / vegetarian  
\* = Mittagskarte / Plats servis à midi / Available for lunch  
alle Preisangaben in CHF / tout les prix en CHF / all prices in CHF

## *Etwas Leichtes / Quelque chose de léger / Something light*

* V	Tomatencremesuppe <i>Crème de tomates</i> Tomato cream soup		9.00
* V	Zwiebelsuppe <i>Soupe à l'oignon</i> Onion soup		9.00
		Klein/small	Gross/large
* V	Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> Mixed salad	8.00	13.00
* V	Tomaten - Mozzarella <i>Tomates - Mozzarella</i> Tomato - Mozzarella		14.00
V	Teller von gegrilltem Gemüse griechischer Art <i>Assiette de légumes grillés à la Grecque</i> Grilled vegetable plate Greek style		21.00
* V	Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta-Spinat und Steinpilzen an Salbeibutter <i>Tortelloni maison farcis à la ricotta – épinards et bolets sur beurre à la sauge</i> Home-made tortelloni with ricotta and spinach stuffing, mushrooms and sage butter		23.00
V	Hausgemachte Ravioli caprese mit Tomaten und Basilikum <i>Ravioli maison à la Caprese avec tomates et basilic</i> Home-made ravioli caprese with tomatoes and basil		23.00
*	Rindscarpaccio mit Sellerieherz, Grana Padano und Rucola <i>Carpaccio de boeuf avec coeur de céleri, grana padano et roquette</i> Beef carpaccio with celery heart, grana padano and garden rocket	16.00	23.00
	Geräucherter Lachs auf Meerrettichsauce auf Saisonsalat <i>Saumon fumé, sauce au raifort sur salade de saison</i> Smoked salmon with horseradish sauce and salad in season	16.00	23.00

	<b>Tartar vom Rind</b> <i>Tartare de boeuf</i> Beef Tartar	<b>19.00</b>	<b>29.00</b>
*	<b>Fitnessteller mit geschnetzelter Mais-Pouletbrust Chef Art und gemischtem Salat</b> <i>Assiette fitness avec émincé de poitrine de poulet à la mode du chef et salade mêlée</i> Fitness plate with sliced maize chicken brast chief style and mixed salad		<b>19.00</b>
*	<b>Klassischer Walliserteller</b> <i>Assiette Valaisanne</i> Classical Walliser plate	<b>17.00</b>	<b>23.00</b>

## *Der Chef empfiehlt / Le chef vous propose / The chef recommends*

*	<b>Walliserrösti mit Käse und Ei</b> <i>Roesti valaisanne au fromage et oeuf</i> Roesti with cheese and egg	<b>17.00</b>	<b>21.00</b>
*	<b>Rösti mit Lachs</b> <i>Roesti au saumon</i> Roesti with salmon	<b>17.00</b>	<b>21.00</b>
*	<b>Rindshohrückensteak an Salat</b> <i>Entrecôte parisienne avec salade</i> Prime ribs of beef with salad		<b>26.00</b>
	<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</b> <i>Saucisse de veau avec sauce aux oignons et roesti</i> Veal bratwurst on onion sauce with roesti		<b>19.00</b>
*	<b>Maccaroni mit Bologneser Sauce und Champignons</b> <i>Penne à la sauce bolognaise et champignons</i> Penne with bolognese sauce and mushrooms	<b>15.00</b>	<b>21.00</b>
	<b>Kalbsleber mit Zwiebeln venezianischer Art</b> <i>Foie de veau à la vénitienne</i> Calf's liver Venetian style		<b>37.00</b>
	<b>Zürcher Kalbgeschnetztes</b> <i>Emincé de veau zurichoise</i> Sliced veal Zurich style		<b>38.00</b>
*	<b>Rindsfilet an Barolosauce und schwarzen Trüffel</b> <i>Filet de boeuf à la sauce au barolo et truffes noires</i> Fillet of beef with barolo sauce and black truffles		<b>41.00</b>
	<b>Goldbrassefilet nach Art des Küchenchefs</b> <i>Filet de dorade royale à la mode du Chef</i> Gilt head bream fillet Chef style		<b>37.00</b>
	<b>Sautierte Riesenkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Basilikum</b> <i>Crevettes géantes sautées à l'ail, tomates et basilic</i> Sauted giant shrimps on garlic, tomatoes and basil		<b>36.00</b>

## *Unser Hits / Notre spécialités / Our hits*

Ab 2 Personen / dès 2 personnes / 2 people

**Chateaubriand mit Bearnaisesauce**  
*Châteaubriand à la sauce béarnaise*  
Chateaubriand with bearnaise sauce

pro Person  
*par personne*     **44.00**  
per person

**Lammfilet nach Zermatter Art mit gemischtem Salatbukett**  
*Filet d'agneau à la zermattoise avec bouquet de salade mêlée*  
Lamb filet Zermatt style with mixed salad bouquet

**29.00**

**Mistkratzerli im Ofen nach Art des Chefs (frisch zubereitet, ca 20 Minuten)**  
*Coquelet au four à la mode du chef (frais, préparation env. 20 minutes)*  
Oven baked cockerel chief style (fresh, preparation about 20 minutes)

**29.00**

## *Beilagen / Garniture / Garnish*

**Pommes frites, Reis, Nudeln, Krokette, Rösti und Gemüse**  
*Pomme frites, riz, nouilles, croquettes, rösti et légumes*  
French fries, rice, noodles, croquettes, rösti and vegetables

## *Nachspeise / Desserts / Sweet dishes*

**Für unsere Eisbecher und Nachspeisen-Spezialitäten  
verlangen Sie bitte unsere Dessert-Karte**

*Pour nos coupes et nos spécialités de desserts, veuillez demander notre carte des douceurs*  
For our ice-cream and desserts specialities please require our dessert card

