



Käse und Salat // Cheese and Salad

	1/2	1/1
Gratinierter Ziegenkäse mit Zermatter Honig, Maggia-Pfeffer und getrockneten Aprikosen <i>Gratinated goat cheese with Zermatt honey, Maggia pepper and dried apricots</i>	14.00	21.00
Gemischter Blattsalat mit Spezial-Vinaigrette und gerösteten Kernen <i>Mixed leaf salad with a special vinaigrette and toasted seeds</i>	12.00	16.00
Geräucherter Ziger mit Randen, Haselnüssen, Hauswurst und Nüsslisalat <i>Smoked whey cheese with beetroot, hazelnut, house sausage and lamb's lettuce</i>	14.00	21.00

Suppen // Soups

Käsesuppe mit Fendant im Brot serviert <i>Cheese soup with Chasselas wine served in a hollowed out loaf of bread</i>		14.00
Linsen-Gerstensuppe mit Alt Gsottus, Gemüse und Schnittlauch <i>Lentil and barley soup with "Alts Gsottus" (a traditional Swiss dish of dried meat, potato, cabbage, and other ingredients), vegetables and chives</i>		14.00

saycheese!
Zermatterhof



Aus dem Walliser Spycher // From the Valais storehouse

	1/2	1/1
Zermatter Trockenfleisch <i>Dried meat from Zermatt</i>	16.00	25.00
Walliser Rohschinken <i>Smoked ham from the Valais</i>	16.00	25.00
Walliser Teller <i>Valaisanne plate</i>	16.00	25.00
Gommer Hobelkäse <i>Sliced cheese from Goms</i>	14.00	23.00

Raclette

Raclette BAGNES 4

Der Walliser Raclette AOC «Bagnes 4» zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

The Raclette AOC "Bagnes 4" is characterized by its specially spicy flavor, intensified by a flowery and fresh aroma of milk.

Raclette WALLIS 65

Der Walliser Raclette AOC «Wallis 65» ist milchig frisch im Aroma, welches durch eine fruchtige Note unterstützt wird.

The Raclette AOC "Wallis 65" has a fresh aroma of milk enhanced by a fruity note.

Raclette GOMSER 1

Der Walliser Raclette AOC «Gomser 1» ist mild in der Nase und harmonisch würzig im Gaumen.

The Valais Raclette AOC "Gomser 1" has a mild nose aroma and is spicy in the palate.

	pro Portion / per portion	9.50
Ihre Auswahl aus 3 Raclettes / your choice of three types of raclette		27.00



Käsefondue // Cheese fondue

(ab 2 Personen // from 2 people)

Käsemischungen // Cheese assortment

Fondue Zermatterhof	24.00
Walliser Bergfondue // <i>Mountain fondue from the Valais</i>	25.00

Käsefondue Zermatterhof mit // Cheese fondue Zermatterhof with

Champager // <i>Champagne</i>	28.00
Wintertrüffel // <i>Winter truffle</i>	32.00
Steinpilzen // <i>Boletus</i>	29.00
Tomate // <i>Tomato</i>	27.00
Frischen Kräutern // <i>Fresh herbs</i>	26.00

Fondue Chinoise Zermatterhof

mit Schweizer Rindfleisch, Kalbfleisch und Pouletbrust	47.00
Verschiedene Saucen und Garnituren	
Beilagen nach Wahl (Reis oder Allumettes-Kartoffeln)	
Pro Person 160 g Fleisch (Nachservice + CHF 15.00 pro 100 g Fleisch)	
<i>Fondue Chinoise with Swiss beef and veal chicken breast</i>	
<i>A selection of sauces and sides. Side dishes to choice (rice or pommes allumettes)</i>	
<i>160 g meat per person (additional servings + CHF 15.00 per 100 g)</i>	

Käseschnitten // Cheese toast

Käseschnitte nature	19.50
<i>Cheese toast "nature"</i>	
Käseschnitte Wallis mit Beinschinken und Tomaten	23.00
<i>Cheese toast Valais with ham and tomatoes</i>	



Süssspeisen // Desserts

Tobleronefondue (ab 2 Personen) mit frischen Früchten und Gummibärchen <i>Toblerone fondue (for 2 or more people) with fresh fruit and gummy bears</i>	pro Person <i>per person</i>	16.00
Roggenbrotmousse mit Safranbirnen, Heidelbeerkompott und hausgemachtem Eierlikör <i>Rye-bread mousse with saffron pears, blueberry compote and home-made eggnog</i>		16.00
Gebrannte Creme mit Meringues und Vanilleglace <i>Butterscotch pudding with meringue and vanilla ice cream</i>		14.00
Weisser Eiskaffee <i>Iced coffee with milk</i>		14.00
Sorbet Valaisan Aprikosensorbet mit Abricotine <i>Sorbet Valaisan Apricot sorbet with Abricotine</i>		14.00
Sorbet Williamine Birnensorbet mit Williamine <i>Sorbet Williamine Pear sorbet with Williamine</i>		14.00