

# LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

## ❖ FLAMMKUCHEN ❖

|   |       |
|---|-------|
| <b>LORRAINE</b><br><i>mit Speck, Sauerrahm, jungem Lauch und Reibkäse</i>   | 21.00 |
| <b>ITALIEN</b> (vegetarisch)<br><i>mit Sauerrahm, Oliven, Tomaten, Peperoni, jungem Lauch, Basilikum und Parmesan</i>               | 21.00 |
| <b>SCHOTTLAND</b><br><i>mit schottischem Loch Fyne Rauchlachs, seinem Kaviar, Sauerrahm, jungem Lauch, Meerrettich und Reibkäse</i> | 26.00 |
| <b>WALLIS</b><br><i>mit jungem Lauch, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch</i>                                   | 26.00 |

## ❖ FLEISCH ❖

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>RINDSFILET</b><br><i>mit Rotweinschalotten, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</i>                   | 180g | 56.00 |
| <b>RINDSENTRECÔTE</b><br><i>mit Kräuter-Pistou, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</i>                  | 200g | 48.00 |
| <b>SAUTIERTE KALBSSCHNITZEL</b><br><i>mit Zitronen-Emulsion, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</i>     |      | 48.00 |
| <b>HAMBURGER MIT POMMES FRITES</b>  |      | 28.00 |
| <b>CHEESEBURGER MIT POMMES FRITES</b>   |      | 29.00 |
| <b>CLUBSANDWICH «CLASSIC»</b><br><i>mit Trutenbrust, Ei, Speck, Ranchsauce, Salat und Pommes Frites</i> |      | 31.00 |

## ❖ TATAR ❖

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>TRADITIONELLES RINDSTATAR</b>                      | 100g | 29.00 |
| <i>mit handgehacktem Rindsfilet, Toast und Butter</i> | 180g | 42.00 |
| <b>LACHSTATAR VON GERÄUCHERTEM LOCH FYNE</b>          | 100g | 28.00 |
| <i>mit Sauerrahm, Dill, Toast und Butter</i>          | 180g | 39.00 |

**Fleischdeklaration:** Rind/Südamerika, Kalb/Schweiz, Poulet/Brasilien, Truthahn/Ungarn, Ente/Frankreich

## DESSERT

|  |       |  |                |
|--|-------|--|----------------|
| <b>TARTE TATIN</b><br><i>mit Vanilleglace</i>                            | 14.00 | <b>SORBET WILLIAMINE</b><br><i>Birnen-sorbet mit Williamine</i>            | 13.00          |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b><br><i>mit Sauerrahmglace und Hibiskusblüte</i>       | 14.00 | <b>COUPE DANEMARK</b><br><i>Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce</i>  | 14.00          |
| <b>DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE</b><br><b>«ARIBA 72%»</b>                   | 14.00 | <b>EISKAFFEE</b><br><i>Vanilleglace mit erkaltem Kaffee und Schlagrahm</i> | 14.00          |
| <b>KUCHEN HAUSGEMACHT</b>  | 7.50  | <b>GLACE</b><br><i>Vanille / Erdbeere / Schokolade / Kaffee</i>            | pro Kugel 4.00 |
| <b>SORBET VALAISAN</b><br><i>Walliser Aprikosensorbet mit Abricotine</i> | 13.00 | <b>SORBET</b><br><i>Aprikosen / Birne / Zitrone</i>                        | pro Kugel 4.00 |
| <b>SORBET COLONEL</b><br><i>Zitronensorbet mit Wodka</i>                 | 13.00 |  |                |

## ❖ LUSI-KLASSIKER ❖

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE</b><br><i>mit eingelegten Zwetschgen und Brioche</i>              | 1/2 | 28.00 |
|   | 1/1 | 42.00 |
| <b>SCHEIBEN VOM TAFELSPITZ</b><br><i>mit Portulak, Radieschen und Senf-Vinaigrette</i>              | 1/2 | 22.00 |
|   | 1/1 | 36.00 |
| <b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> (vegetarisch)<br><i>auf Linsensalat und Schnittlauch-Vinaigrette</i> | 1/2 | 18.00 |
|   | 1/1 | 34.00 |
| <b>NÜSSLISALAT</b> (vegetarisch)<br><i>mit marinierten Pilzen und Kartoffel-Dressing</i>            | 1/2 | 16.00 |
|   | 1/1 | 28.00 |
| <b>SALAT NIÇOISE</b><br><i>mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Ei und Oliven</i>                        | 1/2 | 22.00 |
|   | 1/1 | 36.00 |
| <b>CICATELLI</b> (vegetarisch)<br><i>mit Trüffelsauce</i>   | 1/2 | 26.00 |
|   | 1/1 | 38.00 |

## ❖ SUPPEN ❖

|  |       |
|--|-------|
| <b>RAHMSUPPE VON SAN MARZANO TOMATEN</b> (vegetarisch)<br><i>mit Basilikum</i> | 14.00 |
| <b>HUMMER BISQUE</b><br><i>verfeinert mit Cognac</i>                           | 16.00 |
| <b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b><br><i>mit Käsecroutons</i>                    | 14.00 |

## ❖ FISCH ❖

|   |       |
|---|-------|
| <b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b><br><i>mit Limetten-Risotto und Pulpo-Vinaigrette</i> | 46.00 |
| <b>GEBRATENES ZANDERFILET</b><br><i>mit Perlgrauen und Kalbskopf</i>                    | 42.00 |

Für vegane Speisen verlangen Sie bitte unsere spezielle Karte.

## KÄSETELLER

VON DER JUMI-KÄSEREI  
AUS DEM BERNER OBERLAND  
*mit Fruchtbrot und Feigensenf*

3 Sorten: 13.00  
4 Sorten: 16.00  
5 Sorten: 19.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.