

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

❖ LUSI-KLASSIKER ❖

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

❖ FLAMMKUCHEN ❖

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

❖ SUPPEN ❖

RAHMSUPPE VON SAN MARZANO TOMATEN (vegetarisch)	14.00
<i>mit Basilikum</i>	
HUMMER BISQUE	16.00
<i>verfeinert mit Cognac</i>	
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14.00
<i>mit Käsecrouâtons</i>	

DESSERT

BABA AU RHUM	14.00	SORBET WILLIAMINE	13.00	PORTION RAHM	3.50
<i>mit Aprikosensorbet und Kompott</i>		<i>Birnsorbet mit Williamine</i>		PORTION SCHOKOLADENSAUCE	3.50
CRÈME BRÛLÉE	14.00	COUPE DANEMARK	14.00		
<i>mit Orangen-Lavendelsorbet</i>		<i>Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce</i>			
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE «ARIBA 72%»	14.00	EISKAFFEE	14.00		
<i>mit frischen Beeren</i>		<i>Vanilleglace mit erkaltetem Kaffee und Schlagrahm</i>			
KUCHEN HAUSGEMACHT	7.50	GLACE	pro Kugel 4.00		
		<i>Vanille / Erdbeere / Schokolade / Kaffee</i>			
SORBET VALAISAN	13.00	SORBET	pro Kugel 4.00		
<i>Walliser Aprikosensorbet mit Abricotine</i>		<i>Aprikosen / Birne / Zitrone</i>			
SORBET COLONEL	13.00				
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>					

❖ FLEISCH ❖

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

❖ TATAR ❖

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

❖ FISCH ❖

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

Fleischdeklaration: Rind/Australien, Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Brasilien, Truthahn/Ungarn, Ente/Frankreich, Schwein/Schweiz

Fischdeklaration: Lachs/Schottland, Zander/Niederlande, Wolfsbarsch/Frankreich, Thunfisch/Indonesien, Pulpo/Italien

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.