



Käse und Salat // Cheese and Salad

	1/2	1/1
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Rosmarin, Feigen, Kräutersaitlingen und Salat <i>Gratinated goat cheese with honey, rosemary, figs, king oyster mushrooms and salad</i>	14.00	21.00
Blattsalate bunt garniert mit Haus-Vinaigrette <i>Mixed salad with colourful garnish and house vinaigrette</i>	12.00	16.00
Heimischer Ziger mit Kräutern, Randen, Äpfeln, Nüssen und Salat <i>Local whey cheese with herbs, beetroot, apples, nuts and salad</i>	14.00	21.00

Suppen // Soups

Käsesuppe mit Tomme Stockalper im Brot <i>Cheese soup with Tomme Stockalper served in the bread</i>		14.00
Gemüseintopf mit geriebenem Käse <i>Vegetable hotpot with grated cheese</i>		12.00



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 mit Melone <i>Smoked ham from the Valais with melon</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

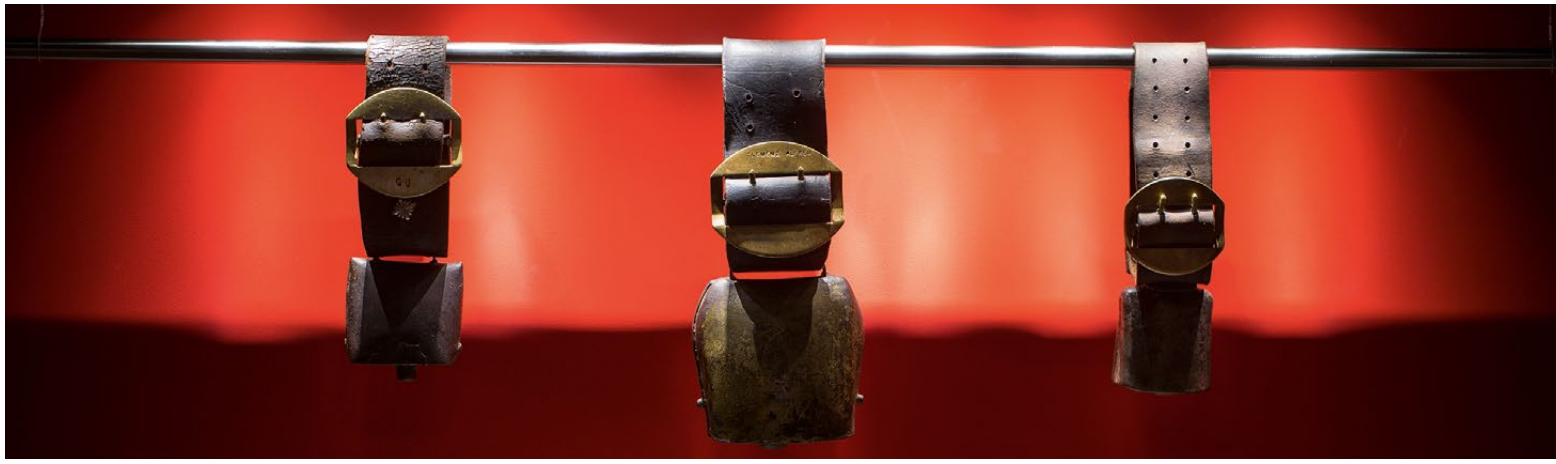
Champager // <i>Champagne</i>	28.00
Wintertrüffel // <i>Winter truffle</i>	32.00
Steinpilzen // <i>Boletus</i>	29.00
Tomate // <i>Tomato</i>	27.00
Frischen Kräutern // <i>Fresh herbs</i>	26.00

Fondue Chinoise Zermatterhof

mit Schweizer Rind- und Kalbfleisch und Truthahn (Ungarn)	47.00
Beilagen nach Wahl (Reis oder Pommes Allumettes)	
Pro Person 160 g Fleisch (Nachservice + CHF 15.00 pro 100 g Fleisch)	
<i>Fondue Chinoise with Swiss beef and veal and turkey (Hungary)</i>	
<i>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 Walliser Rohschinken und Tomaten	23.00
<i>Cheese toast Valais with smoked ham from the Valais and tomatoes</i>	



Süssspeisen // Desserts

Oreo Cheese Cake im Glas – Joghurtglace <i>Oreo cheesecake in the glass – yogurt ice cream</i>	14.00
Griessflan mit Vanille und Waldbeerensorbet <i>Semolina pudding with vanilla and forest berry sorbet</i>	14.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace <i>Home-made apple strudel with vanilla ice cream</i>	14.00
Aprikosensorbet mit Abricotine <i>Apricot sorbet with apricot Brandy</i>	13.00
Birnensorbet mit Williamine <i>Pear sorbet with Williamine</i>	13.00