

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

❖ TRINKEN / BEVERAGES / BOISSONS ❖

OFFENE WEINE / <i>wines by the glass / vins au verre</i>	2
COCKTAILS / <i>cocktails</i>	4
GIN & TONIC / <i>gin & tonic</i>	8
NON ALCOHOLIC DRINKS & SMOOTHIES / <i>boissons sans alcool & smoothies</i>	9
SPIRITUOSEN & BIER / <i>spirits & beer / spiritueux & bière</i>	10
SOFT DRINKS & HEISSGETRÄNKE / <i>soft drinks & hot drinks / soft drinks & boissons chaudes</i>	13

❖ ESSEN / FOOD / MANGER ❖

ENGLISH TEA TIME / AFTERNOON TEA	15
FRÜHSTÜCK / <i>breakfast / petit déjeuner</i>	16
FLAMMKUCHEN / <i>tarte flambées</i>	17
SNACKS & TAPAS / <i>snacks & tapas</i>	18
LUSI KLASSIKER / <i>LUSI classics / LUSI classiques</i>	20
DESSERTS / <i>desserts</i>	22

LOUNGE

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF. *All prices in Swiss Francs incl. VAT. Euro prices are converted using our daily exchange rate. Change will be given in CHF only. Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.*

❖ **SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE** ❖
VIN MOUSSEUX

PROSECCO	Teresa Rizzi	Italy	1 dl	9.00
VIN MOUSSEUX	Folie à deux, Mathier, brut du Valais	Swiss	1 dl	13.00
CHAMPAGNE	Ruinart Champagne®	France	1 dl	17.00
CHAMPAGNE ROSÉ	Ruinart Champagne Rose	France	1 dl	19.00

❖ **WEISSWEINE / WHITE WINE / VIN BLANC** ❖

FENDANT	Selection Zermatterhof, Mathier	Swiss	1 dl	8.00
HEIDA	Cave de la Madeleine	Swiss	1 dl	10.00
PETITE ARVINE	Hurlevent, Favre	Swiss	1 dl	9.00
JOHANNISBERG	Serge Roh	Swiss	1 dl	9.00
SAUVIGNON BLANC	Thierry Constantin	Swiss	1 dl	10.00
CHARDONNAY	Burgund, Macon, Les Héritiers du Comtes Lafon	France	1 dl	9.00
ASSEMBLAGE	Tremaille: Petite Arvine & Chardonnay, Rouvinez	Swiss	1 dl	10.00

❖ ROSÉWEINE / ROSÉ WINE / VIN ROSÉ ❖

DÔLE BLANCHE Geralde Clavien Swiss 1 dl 8.00

❖ ROTWEINE / RED WINE / VIN ROUGE ❖

PINOT NOIR Selection Zermatterhof, Mathier Swiss 1 dl 9.00

HUMAGNE ROUGE Ferdinand Mathier Swiss 1 dl 10.00

MERLOT Cave Ardévaz Swiss 1 dl 10.00

CORNALIN Varone Swiss 1 dl 9.00

SYRAH Rhone, Domaine Bonnefond France 1 dl 9.00

ASSEMBLAGE Ruinettes Noir Syrah-Cornalin-Gamaret-Diolinoir,
S. Roh Swiss 1 dl 10.00

❖ SÜSSWEINE / SWEET WINE / VIN DOUX ❖

AMIGNE DE VÉTROZ Varone Swiss 0.5 dl 5.00

❖ CLASSIC COCKTAILS ❖

CAIPIRINHA VALAIS	Abricotine Morand / Limette / Rohrzucker	14.00
CAIPIRINHA	Pitu / Limette / Rohrzucker	14.00
BLOODY MARRY	Stoli Vodka / Tomate / Gewürze / Zitrone	16.00
COSMOPOLITAN	Stoli Vodka / Cointreau / Cranberry / Limette	18.00
DAIQUIRI	Brugal Bianco / Limette / Zucker	16.00
NEGRONI	Hendrick's Gin / Campari / Antica Formula / Orange	18.00
MARGARITA	José Cuervo Tequila / Zitrone / Cointreau / Salz	16.00
OLD FASHIONED	Hudson Bourbon / Zucker / Bitters	20.00
MARTINI CLASSIC	Tanqueray Gin / Noilly Prat / Olive	16.00
MANHATTAN	Hudson Rye Whisky / Antica Formula / Bitters	20.00
ESPRESSO MARTINI	Stoli Vanil Vodka / Espresso / Kahlua	16.00
MOJITO	Brugal Bianco / Minze / Limette / Zucker / Soda	14.00

❖ HIGHBALLS ❖

CUBA LIBRE	Bayou Reserve Rum / Limette / Cola	15.00
DARK AND STORMY	Zitrone / Ginger Beer / Goslings Black Seal Rum	15.00
HORSES NECK	Hudson Bourbon / Zitrone / Ginger Beer / Bitters	18.00
LA CAPILLA	José Cuervo Tequila / Limette / Salz / Paloma Pink Grapefruit	16.00
MOSCOW MULE	Stoli Vodka / Limette / Ginger Beer / Bitters	14.00
PIMMS CUP	Pimms No 1 / Gurke / Apfel / Zitrone / Ginger Ale	13.00

❖ SPARKLING DRINKS ❖

APEROL SPRITZ	Aperol / Prosecco / Orange	13.00
MATTERHORN VIEW	Alpenkräutersirup / Prosecco / Zitrone / Rosmarin	13.00
LILLET BERRY TONIC	Lillet Blanc / Schweppes Hibiscus Tonic / Beeren	13.00
HUGO	Holunderblütensirup / Prosecco / Limette / Minze	13.00
ROSSINI	Champagner / Erdbeerpüree	21.00

❖ WINTER DRINKS ❖

HOT INFUSION	Rum infusion with winter spices / Feigensirup / Vanille / Schwarzer Tee	18.00
PEAR & APPLE	Vodka infusion with pear and apple / Limette / Poire Williams / Zucker / Eiweiss / Soda	18.00
HAZELNUT MARTINI	Vodka / Frangelico / Zimt / Crème de Cacao white	18.00
RED SMASH	Monkey 47 / Himbeere / Thymian / Rote Beete / Zitrone / Zucker	16.00
THE SAFFRON	Saffron Gin / gerösteter Rosmarin / Orange Bitter / Tonic	16.00

❖ HOT STUFF ❖

GLÜHWEIN	Zimt / Sternanis / Nelke	9.00
HOT TODDY	Bayou Reserve Rum / Limette / Orange / Minze / Zucker	12.00
IRISH COFFEE	Jameson Whisky / Zucker / Kaffee / Sahne	18.00

❖ SOURS & FIZZES ❖

GIN BASIL SMASH	Henkes Gin / Basilikum / Zitrone / Zucker	16.00
WHISKY SOUR	Whisky / Zitrone / Zucker / Orange	18.00
APEROL SOUR	Aperol / Stoli Vodka / Zitrone / Orange / Zucker / Eiweiss	18.00
NEW YORK SOUR	Hudson Rye Whisky / Zitrone / Zucker / Portwein / Eiweiss	18.00
ELDERFLOWER SOUR	Tanqueray Gin / Zitrone / Holunder	16.00
PISCO SOUR	Pisco / Limette / Zucker / Eiweis / Bitters	16.00
GIN FIZZ	Henkes Gin / Zitrone / Zucker / Soda / Eiweiss	16.00

❖ GIN & TONIC ❖

HENKES GIN (Netherlands)	<i>elegant / juniper & citrus</i> mit Thomas Henry Tonic und Zitrone	13.00
HENDRICK'S GIN (Scotland)	<i>fresh / cucumber & rose</i> mit Fever-Tree Premium Indian Tonic und Gurke	16.00
XELLENT SWISS EDELWEISS GIN (Swiss)	<i>floral / Alpine herbs</i> mit Swiss Mountain Spring Tonic und Zitronenzeste	16.00
TANQUERAY RANGPUR (England)	<i>fruity / extreme citrus</i> mit Fever-Tree Premium Indian Tonic und Limette	16.00
MONKEY 47 (Germany)	<i>complex / exotic flavors</i> mit Schweppes Ginger & Cardamon und Grapefruit	16.00
GIN MARE (Spain)	<i>herbal / rosemary & olives</i> mit Fever-Tree Mediterranean Tonic und Rosmarin	16.00
SAFFRON GIN (Frankreich)	<i>spices / saffron & orange</i> mit Thomas Henry Tonic	16.00

❖ NON ALCOHOLIC DRINKS ❖

ICE TEA ZERMATTERHOF	Täglich frisch gemacht / Sorte des Tages <i>Freshly made daily / Variety of the day</i> <i>Préparation quotidienne / variété du jour</i>	9.00
MATTERHORN SUNRISE	Ananas / Aprikose / Orange / Zitrone / Erdbeere	12.00
VIRGIN MOJITO	Minze / Limette / Sprite	12.00
SECRET CUCUMBER	Gurke / Minze / Mandelsirup / Ananas / Apfel / Zitrone	12.00
MATTERHORN COOLER	Cranberry / Limette / Ginger Ale	12.00

❖ SMOOTHIES ❖

MANGO PARADISE	Mango / Passionsfrucht / Ananas / Zitrone	11.00
JOGHURT DREAM	Blaubeere / Banane / Joghurt	11.00
BERRY PASSION	Blaubeere / Himbeere	11.00
GREEN MACHINE	Spinat / Broccoli / Sellerie / Mango / Ananas	11.00

❖ SPIRITUOSEN / SPIRITS / SPIRITUEUX ❖

MATTER VERMOUTH (CH)	bianco / extra dry / rosso	5 cl	12.00
MARTINI	bianco / extra dry / rosso	5 cl	12.00
PORTWEIN SIX GRAPES	Grahams	5 cl	11.00
PORTWEIN 30 YEARS	Grahams	5 cl	27.00
MORAND EDELBRÄNDE	Abrikotine / Framboise / Williamine	2 cl	12.00
DETLING KIRSCH	Reserve	2 cl	11.00
GRAPPA BOTTEGA	Bianco / Fumé	2 cl	11.00
GRAPPA BERTA	Tre Soli Tre	2 cl	21.00
RUM ZACAPA 23 J	Guatemala	4 cl	22.00
RUM PLANTATION	Panama / Jamaica / Trinidad / Barbados	4 cl	16.00

Mehr Auswahl? Wir informieren Sie gerne über unser vielfältiges Sortiment.
Our staff will kindly inform you about the whole range of spirits.
Envie de plus de choix? Nous serions ravis de vous présenter l'intégralité de notre offre.

❖ BIERE / BEER / BIÈRE ❖

CALANDA EDELBRÄU	Lagerbier (vom Fass / <i>on tap</i> / <i>à la pression</i>)	3 dl	5.00
CALANDA EDELBRÄU	Lagerbier (vom Fass / <i>on tap</i> / <i>à la pression</i>)	5 dl	8.00
CALANDA EDELBRÄU	Lagerbier	3.3 dl	6.00
PANACHE	Calanda Edelbräu / Sprite	3 dl	5.00
PANACHE	Calanda Edelbräu / Sprite	5 dl	8.00
ERDINGER	Weissbier	5 dl	8.00
ERDINGER ALKOHOLFREI	Weissbier	5 dl	8.00
HEINEKEN	Lagerbier	3.3 dl	6.00

❖ BIERE / BEER / BIÈRE ❖ SPECIALS

AMBER	Ittinger	3.3 dl	6.00
GOLDBRÄU	Ziegelhof	3.3 dl	6.00
HALDENBÜGEL	Haldengut	4 dl	6.00
JUDAS BLOND, BELGIEN	Alken Maes	3.3 dl	8.00
SOL, MEXIKO	Cuauhtémoc	3.3 dl	8.00

❖ SÄFTE / JUICES / JUS ❖

RAMSEIER APFEL	Suessmost / Schorle	3.3 dl	5.00
MICHEL FRUCHTSÄFTE	Orange / Aprikose / Traube / Tomate	2 dl	6.00

❖ SOFTDRINKS ❖

VALSER	Naturelle / Classic	3.3 dl	5.00
VALSER	Naturelle / Classic	5 dl	7.00
VALSER	Naturelle / Classic	7 dl	11.00
COCA COLA / ZERO		3.3 dl	5.00
FANTA / SPRITE		3.3 dl	5.00
RIVELLA	rot / blau	3.3 dl	5.00
THOMAS HENRY	Tonic Dry	2 dl	6.00
FEVER-TREE TONIC	Mediterranean	2 dl	6.00
SCHWEPPE TONIC	Cardamon & Ginger / Hibiscus	2 dl	6.00
GENTS	Ginger Ale / Ginger Beer	2 dl	6.00
SANBITTER		1 dl	6.00
SWISS MOUNTAIN SPRING TONIC		2 dl	6.00

❖ KAFFEE / COFFEE / CAFÉ ❖

KAFFEE / ESPRESSO	5.00
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO	6.00
HEISSE SCHOKOLADE / OVOMALTINE	6.00

Auf Wunsch auch gerne koffeinfrei.

Also available decaffeinated.

Disponible en version décaféinée.

❖ TEE / TEA / THÉ ❖

KANNE TEE	Teehaus Ronnefeldt Teespezialitäten Tea house <i>Ronnefeldt tea specials</i> Salon de thé <i>Spécialités de thé Ronnefeldt</i>	9.00
	Schwarz Earl Grey / English Breakfast / Assam Grün Greenleaf / Morgentau / Green Dragon Kräuter Mint / Bergkräuter / Verveine / Camomille Früchte Sweet Berries	
FRISCHER INGWER-TEE Portion		10.00

❖ ENGLISH TEA TIME / AFTERNOON TEA ❖

Die klassisch zubereitete Nachmittags-Verpflegung besteht aus Finger-Sandwiches mit Rauchlachs, gekochten Eiern und Gurkenscheiben. Die Scones werden mit einer luftigen Doppelrahm und einer Orangenkönfitüre genossen. Die feinen Fruchtetörtchen sind mit einer Vanille-Rahmfüllung gefüllt. Die Schokoladen-Brownies und die Zermatterhof-Praline runden den Dessertteil ab. Wir bieten Ihnen auserlesene Tees aus dem Hause Ronnefeldt an.

The menu of the traditional afternoon tea includes tiny sandwiches with smoked salmon, boiled eggs and cucumbers. Scones are served with double cream and orange marmalade. Fine pastries such as fruit tartlets filled with vanilla cream and chocolate brownies and Zermatterhof Praliné round off the afternoon tea. We offer selected teas from Ronnefeldt.

Les préparations culinaires classiques de l'après-midi se composent de petits sandwiches au saumon fumé, oeufs durs et rondelles de concombres. Les «scones» peuvent être dégustés avec double crème et une confiture d'orange. Les fines tartelettes aux fruits sont garnies de vanille et crème. Les brownies au chocolat et le praliné du Zermatterhof complètent notre assortiment de desserts. Nous vous proposons une sélection de thés de la maison Ronnefeldt.

ENGLISH TEA TIME	inkl. 1 Portion Tee / Kaffee / Schokolade <i>including 1 portion tea / coffee / chocolate</i> <i>1 portion thé / cafe / chocolat inclus</i>	29.00 pro Person
ENGLISH TEA TIME & CHAMPAGNER	inkl. 1 Portion Tee / Kaffee / Schokolade und 1 Glas Ruinart Champagner <i>including 1 portion tea / coffee / chocolate and 1 glass Ruinart Champagne</i> <i>1 portion thé / cafe / chocolat inclus et 1 verre du Champagne Ruinart</i>	45.00 pro Person

❖ FRÜHSTÜCK / BREAKFAST / PETIT DÉJEUNER ❖

FRÜHSTÜCK SMALL	Kaffee / Gipfeli	9.00
<i>Breakfast small</i>	<i>coffee / croissant</i>	
<i>Petit déjeuner, petit</i>	<i>café / croissant</i>	
FRÜHSTÜCK MEDIUM	Kaffee / Orangensaft / Birchermüsli / Gipfeli	16.00
<i>Breakfast medium</i>	<i>coffee / orange juice / Bircher porridge-style muesli / croissant</i>	
<i>Petit déjeuner, moyen</i>	<i>café / jus d'orange / muesli / croissants</i>	
FRÜHSTÜCK LARGE	Kaffee / Orangensaft / Birchermüsli / Panini nach Wahl	24.00
<i>Breakfast large</i>	<i>coffee / orange juice / Bircher porridge-style muesli / Panini of your choice</i>	
<i>Petit déjeuner, grand</i>	<i>café / jus d'orange / muesli / panini de votre choix</i>	

❖ FLAMMKUCHEN / TARTES FLAMBÉES ❖

FLAMMKUCHEN LORRAINE	Speck / Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Reibkäse <i>bacon / sour cream / spring onions / grated cheese</i> <i>lard / crème aigre / lard / jeune poireau / fromage râpé</i>	21.00
FLAMMKUCHEN ITALIA (vegetarisch)	Sauerrahm / Oliven / Tomaten / Lauchzwiebeln / Pesto / Parmesan <i>sour cream / olives / tomatoes / spring onions / pesto</i> <i>Parmesan cheese</i> <i>crème aigre / olives / tomates / jeune poireau /</i> <i>pesto / parmesan</i>	21.00
FLAMMKUCHEN WALLIS	Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Ziegenkäse / Honig / schwarzem Pfeffer / Trockenfleisch <i>sour cream / spring onions / goats cheese / honey /</i> <i>black pepper / dried meat</i> <i>crème aigre / jeune poireau / fromage de chèvre /</i> <i>miel / poivre noir / viande séchée</i>	26.00
FLAMMKUCHEN SCHOTTLAND	Rauchlachs / Lachsrogen / Meerrettich / Sauerrahm / Lauchzwiebeln / Reibkäse <i>smoked salmon / salmon roe / horseraddish /</i> <i>sour cream / spring onions / grated cheese</i> <i>saumon fumé / œufs de saumon / raifort / crème aigre /</i> <i>jeune poireau / fromage râpé</i>	26.00

❖ TAPAS ❖

OLIVEN / <i>olives / olives</i>	6.00
KÄSEWÜRFEL / <i>cheese cubes / dés de fromage</i>	6.00
SPECK / <i>bacon / lard</i>	8.00
ROHSCHINKEN / <i>dry-cured ham / jambon cru</i>	8.00
TROCKENFLEISCH / <i>dried meat / viande séchée</i>	8.00
HAUSWURST / <i>house sausage / saucisse maison</i>	8.00

❖ PANINI ❖

RAUHLACHS

mit Meerrettich / Zwiebelringe

12.00

with horseradish / onion rings

au raifort / rondelles d'oignon

MOZZARELLA UND TOMATE

mit Basilikum

12.00

with basil

au basilic

ROASTBEEF

mit Tatarsauce

12.00

with tartare sauce

et sa sauce tartare

❖ LUSI-KLASSIKER ❖

**HAUSGEMACHTE
ENTENLEBERTERRINE** mit Aprikose-Chutney und Safran-Brioche 42.00
1/2 28.00

*Home-made
duck-liver terrine*

with apricot chutney and a saffron brioche

*Terrine de foie
de canard maison*

accompagnée de chutney à l'abricot et de brioche au safran

TRÜFFELRAVIOLI an Rahmsauce mit Heidelbeer-Coulis 36.00
1/2 24.00

Truffle ravioli

with a cream sauce and blueberry coulis

Ravioli aux truffes

accompagnés de sauce à la crème et de coulis de myrtille

HAMBURGER mit Pommes Frites 28.00

with french fries

avec pommes frites

CHEESEBURGER mit Pommes Frites 30.00

with french fries

avec pommes frites

CLUBSANDWICH mit Pouletbrust / Ei / Speck / Tomaten / 32.00
Cocktail-Sauce / Pommes frites

*with chicken breast / egg / bacon / tomato,
cocktail sauce / french fries*

*mariant poitrine de poulet / œuf / lard / tomates /
sauce cocktail / accompagné de frites*

KÄSETELLER mit Quittengelee und Früchtebrot
Cheese platter *with quince jelly and fruit loaf*
Assiette de fromages *accompagnée de gelée de coing et de pain aux fruits*

3 Sorten / 3 varieties / 3 sortes 13.00
4 Sorten / 4 varieties / 4 sortes 16.00
5 Sorten / 5 varieties / 5 sortes 19.00

Fleischdeklaration: Rind/Australien und Irland, Kalb/Schweiz, Poulet/Brasilien, Ente/Frankreich, Schwein/Schweiz

Fischdeklaration: Heissrauchlachs/Norwegen, Rauchlachs/Schottland, Zander/Estland, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Holland

Meat declaration: beef/Australia and Ireland, veal/Switzerland, chicken/Brazil, duck/France, pork/Switzerland

Fish declaration: hot-smoked salmon/Norway, smoked salmon/Scotland, zander/Estonia, tuna/Philippines, lobster/Canada, smoked eel/the Netherlands

Déclaration de la viande: bœuf/Australie et Irlande, veau/Suisse, poulet/Brésil, canard/France, porc/Suisse

Déclaration des poissons: saumon fumé à chaud/Norvège, saumon fumé/Écosse, sandre/Estonie, thon/Philippines, homard/Canada, anguille fumée/Pays-Bas

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft. *Unless specified, we serve Swiss meat. On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances. Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

❖ DESSERTS ❖

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Milchkaffeesauce und Mokka-Meringue

14.00

with caffè latte sauce and a mocha meringue

arrosée de sauce café au lait et sa meringue au moka

CRÈME BRULÉE

mit Mandarinsorbet

14.00

Crème brûlée

with a mandarin sorbet

Crème brûlée

et sorbet de mandarine

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN

mit Schlagrahm

9.00

Home-made fruit cake

with whipped cream

Gâteau aux fruits

et crème fouettée

GLACE UND SORBET	pro Kugel	4.50
-------------------------	-----------	------

<i>Ice cream</i>	<i>per scoop</i>	
------------------	------------------	--

<i>Glacée</i>	<i>par boule</i>	
---------------	------------------	--

SORBET VALAISAN	Aprikosensorbet mit Abricotine	14.00
------------------------	--------------------------------	-------

<i>Apricot sorbet with Abricotine</i>		
---------------------------------------	--	--

<i>Sorbet à l'abricot et Abricotine</i>		
---	--	--

SORBET WILLIAMINE	Birnensorbet mit Williamine	14.00
--------------------------	-----------------------------	-------

<i>Pear sorbet with Williamine</i>		
------------------------------------	--	--

<i>Sorbet à la poire et Williamine</i>		
--	--	--

**DAS BESTE AUS
DER FRANZÖSISCHEN
BRASSERIE-KÜCHE**

*The very best of French
brasserie cuisine*

Les meilleures spécialités
de brasserie françaises
