

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

LUSI-KLASSIKER

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE <i>mit Aprikosen-Chutney und Safran-Brioche</i>	1/2 28.00 1/1 42.00
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <i>mit Rucola, Honig und Baumnüssen</i>	1/2 18.00 1/1 27.00
SALADE NIÇOISE <i>mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Ei und Oliven</i>	1/2 24.00 1/1 36.00
KALBSKOPF <i>mit Mesclun-Salat und Vinaigrette-Sauce</i>	1/2 20.00 1/1 30.00
KUTTELN <i>an Tomatensauce mit Chorizo und Rauchaal</i>	1/2 22.00 1/1 33.00
PLIN DE RACLETTE <i>an Weissweinsauce mit Trockenfleisch und Roggenbrot</i>	1/2 24.00 1/1 36.00

FLAMMKUCHEN

LORRAINE <i>mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Speck und Reibkäse</i>	21.00
ITALIEN (vegetarisch) <i>mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola</i>	21.00
WALLIS <i>mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch</i>	26.00
SCHOTTLAND <i>mit Rauchlachs, Lachsrogen, Meerrettich, Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Reibkäse</i>	26.00

SUPPEN

TOMATENSUPPE <i>mit Rahm und Basilikum-Pesto</i>	14.00
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE <i>mit Käse-Croûtons</i>	14.00
GURKEN-JOGHURTKALTSCHALE <i>mit Rauchlachs und Haselnüssen</i>	14.00

DESSERT

FRISCHE GARTENBEEREN <i>mit Joghurtglace</i>	18.00	SORBET VALAISAN <i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	14.00
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>mit weisser Tobleronesauce und Sauerkirschen</i>	14.00	SORBET WILLIAMINE <i>Birnen-sorbet mit Williamine</i>	14.00
PROFITEROLES SUCHARD <i>kleine Windbeutel mit Schokoladencreme</i>	14.00	COUPE DANMARK <i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce</i>	14.00
CRÈME BRÛLÉE <i>mit Himbeersorbet</i>	14.00	EISKAFFEE <i>Weisse Kaffeeglacé mit Kaffee und Schlagrahm</i>	14.00

FLEISCH

RINDSFILET <i>mit Heubutter, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</i>	180g 56.00
KALBSSTEAK <i>an Pfifferlingsauce mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse</i>	150g 48.00
COQ AU VIN BLANC <i>mit Croûtons, Lardons und Sellerie-Mousseline</i>	39.00
HAMBURGER MIT POMMES FRITES	28.00
CHEESEBURGER MIT POMMES FRITES	30.00
CLUBSANDWICH <i>mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Cocktail-Sauce und Pommes frites</i>	32.00

TATAR

TRADITIONELLES RINDSTATAR <i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	100g 28.00 180g 42.00
TRADITIONELLES RINDSTATAR ÜBERBACKEN MIT HEUBUTTER <i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	100g 30.00 180g 45.00

FISCH

GOLDBRASSENFILET <i>mit Artischocken und Gemüsesud</i>	28.00 42.00
GAMBAS BLACK TIGER <i>an roter Currysauce mit Gewürzreis</i>	28.00 42.00

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

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

* Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF.

KÄSETELLER

MIT QUITTENGELEE UND FRÜCHTEBROT

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

WEINE AUS DER SCHWEIZ

WEISS	7,5 dl	ROT	7,5 dl
SIMON MAYE		SERGE ROH	
2017 Fendant «Moette»	58.00	2016 1963 (Pinot Noir, Carminoir, Diolinoir)	58.00
2016 Chardonnay	72.00	2015 Syrah	74.00
JEAN-RENÉ GERMANIER		ADRIAN & DIEGO MATHIER	
2015 Heida de Vex «Clos de la Couta»	58.00	2015 Cabernet Sauvignon «Adrian Mathier»	64.00
2015 Chardonnay Réserve Vieilles Vignes	96.00	2015 Cuvée Madame Rosmarie	62.00
2016 Riesling	68.00	2016 Pinot Noir Sélection Zermatterhof	56.00
GABY DELALOYE		THIERRY CONSTANTIN	
2016 Pinot Blanc «Rives du Bisse»	52.00	2016 Humagne Rouge «Les Maggières»	64.00
2016 Humagne Blanc «Rives du Bisse»	54.00	2015 Cornalin «Aguares»	76.00
THIERRY CONSTANTIN		SIMON MAYE	
2016 Sauvignon Blanc	72.00	2015 Pinot Noir	64.00
2016 Viognier	68.00	2014 Syrah	68.00
ROUVINEZ		ROUVINEZ	
2016 Muscat d'Ollon	48.00	2015 Le Tourmentin (Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah)	74.00
2014 La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay)	68.00	2016 Humagne rouge	58.00
DOMAINE DE CHEVALIERS		GABY DELALOYE	
2016 Johannisberg Reserve Bourgeoisie Zermatt	64.00	2011 Cornalin «Fût de Chêne» Reserve Rive du Bisse	74.00
2016 Petite Arvine «Altimus» LUX VINA	74.00	FERNAND CINA	
VARONE		2016 Sangiovese	68.00
2016 Heida	56.00	2016 Cabernet Sauvignon	68.00
ADRIAN & DIEGO MATHIER		JEAN-RENÉ GERMANIER	
2015 Fendant Sélection Zermatterhof	50.00	2014 Syrah «Cayas»	94.00
2015 Johannisberg «Weidmannstrunk»	58.00	2016 Dôle «Balavaud» Grand Cru	54.00
KELLENBERGER VIN D'ŒUVRE		CAVE DU VIEUX-MOULIN	
2016 Pinot Gris le Gris en Rose	64.00	2016 Carminoir de Vétroz	58.00
2016 Pinot Blanc noblesse inspire	58.00	VARONE	
VALAIS MUNDI		2013 Clos Combe d'Uvrier (Syrah, Cornalin)	68.00
2015 ECLAT (Petite Arvine, Heida)	94.00	2015 Cornalin	58.00
GÉRALD CLAVIEN		GÉRALD CLAVIEN	
2015 Humagne Blanc Gérald Clavier	62.00	2014 Pinot Noir Fût de Chêne	64.00
2015 Chardonnay Gérald Clavier	64.00	2014 Syrah élevé en Barrique	76.00
2015 Petite Arvine Gérald Clavier	68.00	DOMAINE DES CHEVALIERS	
DOMAINE CORNULUS		2013 «W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret)	74.00
2016 Chenin Blanc Clos de Mangold	68.00	2015 Pinot Noir Grand Cru Reserve Bourgeoisie Zermatt	74.00
2016 Marsanne / Hermitage Cœur du Clos	78.00	HISTOIRE D'ENFER	
MAURICE ZUFFEREY		2014 Pinot Noir L'Enfer du Desir	74.00
2017 Chardonnay de Sierre	58.00	2014 Pinot Noir L'Enfer du Calcaire	98.00
2017 Pinot Gris La Perrache	54.00	CAVE LA MADELEINE	
CAVE LA MADELEINE		2015 Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon élevé en Barrique)	68.00
2016 Sauvignon Blanc de Savièse	66.00	2016 Humagne Rouge de Vétroz	58.00
2017 Fendant	54.00	CAVE FLACTION	
ROSÉ		2014 Merlot	64.00
CAVE FLACTION		2013 Lo Grafion (Merlot, Tempranillo)	78.00
2017 Rosé de Syrah Cave Flaction	54.00	GÉRALD BESSE	
CAVE DU VIEUX-MOULIN		2015 Syrah Les Pierriers	62.00
2016 «Le Gai Luron» cave du vieux-moulin	48.00	2015 Syrah Les Serpentes	74.00
DOMAINE DE TERREBRUNE		Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, präsentieren wir Ihnen gerne den folgenden. Sie wünschen Spezialitäten oder Raritäten? Fragen Sie nach unserer grossen Weinkarte.	
2016 Bandol Rosé	56.00		

WEINE AUS FRANKREICH

WEISS		ROT	
BURGUND		RHÔNE	
2015 Mâcon «Village» Les Héritiers du Comte Lafon	54.00	2015 Syrah «Sensation du Nord» Domaine Bonnefond	54.00
2014 Chablis Samuel Billaud	60.00	2012 Châteauneuf-du-Pape Domaine Saint-Préfert	89.00
2014 Chassagne Montrachet Thomas Morey	98.00	BORDEAUX	
2013 Meursault 1 ^{er} Cru Perrier Domaine Ballot Millot	150.00	2007 Château Sociando Mallet	82.00
LOIRE		2009 Château Talbot	145.00
2016 Sancerre Cuvée Les Charmes Domaine Vatan	56.00	BURGUND	
RHÔNE		2008 Vosne Romanée Domaine Guyon	92.00
2013 Châteauneuf-du-Pape Blanc Domaine Saint-Préfert	98.00	2014 Santenay Les Gravières Domaine Vincent Girardin	78.00
		2012 Gevrey Chambertin Domaine Sylvie Esmonin	135.00