

LUSI BRASSERIE & LOUNGE

FLAMMKUCHEN / TARTES FLAMBÉES / FLAMED TARTS

Lorraine	28.00
mit Speck, Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Reibkäse <i>avec lard, crème aigre, jeune poireau et fromage râpé</i> with bacon, sour cream, young leek and grated cheese	
Italien	28.00
mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola (vegetarisch) <i>au tomate / mozzarella / olives / pistou / roquette</i> with tomato / mozzarella / olives / pesto / rocket	
Schottland	33.00
mit Rauchlachs, Lachsrogen, Meerrettich, Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Reibkäse <i>avec saumon fumé, oeufs de saumon, raifort, crème aigre, oignons de printemps et fromage râpé</i> with smoked salmon, salmon roe, horseradish, sour cream, spring onions, and grated cheese	
Wallis	33.00
mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch <i>avec crème aigre, oignons de printemps, fromage de chèvre, viande sèche</i> with sour cream, spring onions, goat's cheese, honey, black pepper and dried meat	

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

Hausgemachte Entenleberterrinen mit Aprikose-Chutney und Safran-Brioche		42.00
<i>Terrine de foie gras de canard maison chutney d'abricot et brioche au safran</i>	½	28.00
Home-made terrine of foie gras with apricot chutney and saffron brioche		
Traditionelles Rindstartar mit Rindsfilet, Toast und Butter	100g	28.00
<i>Tartare de bœuf traditionnel, au filet de boeuf, toast et beurre</i>	180g	42.00
Traditional beef tartar, with beef fillet, with toast and butter		
Graniertes Dallenwiler Ziegenkäse mit Nüsslisalat, marinierten Rändern und Baumüssen		27.00
<i>DALLENWIL GOAT'S CHEESE GRATIN with lamb's lettuce, marinated beetroot and walnuts</i>	½	18.00
FROMAGE DE CHÈVRE DE DALLENWIL GRATINÉ au doucette, betteraves marinées et noix de Grenoble		
Salade niçoise mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Wachtelei und Taggiasca-Oliven		36.00
<i>SALADE NIÇOISE au thon, haricots verts, tomates, oeuf de caille et olives Taggiasca</i>	½	24.00
SALAD NIÇOISE with tuna, green beans, tomato, quail's egg and Taggiasca olives		
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons		18.00
<i>Doucette à l'oeuf et aux croûtons</i>		
Lamb's lettuce with egg and croutons		

SUPPEN / POTAGES / SOUPS

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Rahm 14.00

Soup à la tomate avec basilic au pesto au basilic et à la crème

Tomato soup with basil pesto and cream

Hummer Bisque mit Marc de Dôle 16.00

Bisque de homard avec Marc de Dôle

Lobster bisque with Marc de Dôle

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons 14.00

Soupe à l'oignon à la française à la croûte de fromage

French onion soup with cheese croutons

PASTA

Sauerkraut Ravioli an Rahmsauce mit Rauchlachs und Cranberries 30.00

Ravioli de choucroute à la crème au saumon fume et cranberries

Sauerkraut Ravioli with a cream sauce, smoked salmon and cranberries

½ 20.00

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAL / MAIN COURSES

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelkuchlein und Gemüse	180 g	56.00
<i>Filet de boeuf au beurre de foin, pommes rissolées et légumes du jour</i>		
Fillet of beef with green-peppercorn sauce, potato cake and vegetable		
Kalbssteak an Morchelsauce mit Nudeln und Tagesgemüse	150 g	48.00
<i>Steak de veau accompagné de sauce aux morilles, nouilles et légumes du jour</i>		
Veal steak with a morel sauce, noodles and vegetables of the day		
FRITTIERTE EGLIFILETS LOË mit Tatarsauce und Salzkartoffeln		36.00
<i>FILETS DE PERCHETTES LOË FRITS à la sauce tartare et pommes de terre au sel</i>	½	24.00
DEEP-FRIED PERCH FILLETS LOË with tartare sauce and boiled potatoes		
Heilbuttfilet mit Flower Sprouts an Petite Arvine-Sauce		42.00
<i>Filet de Fletan aux pois mange-tout et à la sauce Petite Arvine</i>		
Halibut fillet with flower sprouts and a Petite Arvine sauce		

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAL / MAIN COURSES

Zermatterhof Burger	28.00
Patty von Eringer Fleisch, B.B.Q.-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites	
<i>Zermatterhof Burger</i>	
<i>Hamburger avec Pommes frites avec viande d'Hérens, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>	
Zermatterhof Burger	
Patty of Eringer beef, barbecue sauce, onion chutney, bacon, gherkin, iceberg lettuce, tomato and French fries	
Zermatterhof Cheeseburger	30.00
Patty von Eringer Fleisch, mit Hore-Käse, B.B.Q.-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites	
<i>Zermatterhof Cheeseburger</i>	
<i>Hamburger avec Pommes frites avec viande d'Hérens, avec fromage de Zermatt, with cheese from Zermatt, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>	
Zermatterhof Cheeseburger	
Patty of Eringer beef, barbecue sauce, onion chutney, bacon, gherkin, iceberg lettuce, tomato and French fries	
Clubsandwich	32.00
mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Cocktail-Sauce und Pommes Frites	
<i>Clubsandwich avec escalope de poulet, oeuf, lard, tomates, cocktail sauce, et pommes frites</i>	
Clubsandwich with chicken breast, egg, bacon, tomatoes, cocktail sauce and french fries	

DESSERT / *DESSERT* / DESSERT

Mousse au Chocolat mit weisser Tobleronesauce und Orangenfilets 14.00

Mousse au Chocolat à la sauce de Toblerone blanc et Filets d'orange

Mousse au Chocolat with a white Toblerone sauce and Orange fillets

Profiterol Suchard kleine Windbeutel mit Schokoladencreme 14.00

Profiterol Suchard choux à la crème chocolat

Profiterol Suchard cream puffs with chocolate cream

Crème Brûlée mit Zwetschgensorbet 14.00

Crème brûlée avec au sorbet de sorbet de prunes

8

Glace und Sorbets **Kugel / boule / scoop** 4.50

Glaces et sorbets

Ice cream and sorbets

Käseteller mit Quittengelee und Früchtebrot

Assiette de fromages avec pain aux fruits et gelée de cong

Cheese plate with quince jam and fruit cake

3 Sorten / 3 sortes / 3 copra / 3 varieties 13.00

4 Sorten / 4 sortes / 4 copra / 4 varieties 16.00

5 Sorten / 5 sortes / 5 copra / 5 varieties 19.00

**Fleischdeklaration: Rind/Australien und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich, Schwein/Schweiz
Fischdeklaration: Rauchlachs/Norwegen, Goldbrassen/Griechenland, Thunfisch/Philippinen, Gambas Black Tiger/Vietnam,
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.

*Déclaration de la viande: boeuf/Australie et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, foie de canard/France, porc/Suisse
Déclaration des poissons: saumon fumé/Norvège, bream/Grèce, thon/Philippines, gambas Black Tiger/Vietnam, anguille fumée/Pays-Bas*

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux, ou les deux à la fois, comme de l'antibiotique.

Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative aux allergènes, aux intolérances et à la teneur en alcool des boissons. Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.

Meat declaration: beef/Australia and Switzerland, veal/Switzerland, chicken/Switzerland, duck liver/France, pork/Switzerland
Fish declaration: smoked salmon/Norway, bream/Greece, tuna/Philippines, gambas Black Tiger / Vietnam, smoked eel/the Netherlands

May have been produced using hormonal and/or non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Unless specified, we serve Swiss meat. Please ask our staff if you have any questions about food allergies or intolerances, or the amount of alcohol in our beverages. All prices in Swiss Francs incl. VAT. Euro prices are converted using our daily exchange rate. Change will be given in CHF only.