

# LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

## ❖ LUSI-KLASSIKER ❖

<b>HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE</b>	1/2	28.00
<i>mit Aprikosen-Chutney und Safran-Brioche</i>	1/1	42.00
<b>GRATINIERTER DALLENWILER ZIEGENKÄSE</b>	1/2	18.00
<i>mit Nüsslisalat, marinierten Randen und Baumnüssen</i>	1/1	27.00
<b>SAUERKRAUT-RAVIOLI</b>	1/2	20.00
<i>an Rahmsauce mit Rauchlachs und Cranberries</i>	1/1	30.00
<b>WEINBERGSCHNECKEN</b>	6 Stück	18.00
<i>mit Heubutter</i>		
<b>KALBSKOPF</b>	1/2	20.00
<i>mit Mesclun-Salat und Vinaigrette-Sauce</i>	1/1	30.00
<b>KUTTELN</b>	1/2	22.00
<i>an Tomatensauce mit Chorizo und Rauchaal</i>	1/1	33.00

## ❖ TATAR ❖

<b>TRADITIONELLES RINDSTATAR</b>	100g	28.00
<i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	180g	42.00
<b>TRADITIONELLES RINDSTATAR überbacken mit Heubutter</b>	100g	30.00
<i>mit Rindsfilet, Toast und Butter</i>	180g	45.00
<b>RAUHLACHSTATAR</b>	70g	26.00
<i>mit Zitronenöl, Schnittlauch und Sauerrahm</i>	120g	39.00

## ❖ FLAMMKUCHEN ❖

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

## ❖ SUPPEN ❖

<b>TOMATENSUPPE</b>	14.00
<i>mit Basilikum-Pesto und Rahm</i>	
<b>HUMMER-BISQUE</b>	16.00
<i>mit Marc de Dôle</i>	
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b>	14.00
<i>mit Käse-Croûtons</i>	

## DESSERT

<b>TARTE-TATIN (15 Min.)</b>	16.00	<b>SORBET VALAISAN</b>	14.00
<i>mit Golden Delicious und Vanilleglace</i>		<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	
<b>MOUSSE DE TOBLERONE</b>	14.00	<b>SORBET WILLIAMINE</b>	14.00
<i>mit weisser Tobleronesauce und Orangenfilets</i>		<i>Birnsorbet mit Williamine</i>	
<b>PROFITEROLES SUCHARD</b>	14.00	<b>COUPE DANMARK</b>	14.00
<i>kleine Windbeutel mit Schokoladencreme</i>		<i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14.00	<b>WEISSER EISKAFFEE</b>	14.00
<i>mit Tonkabohne und Zwetschgensorbet</i>			

## ❖ SALATE ❖

<b>NÜSSLISALAT</b>	18.00
<i>mit Ei und Croûtons</i>	
<b>CAESAR SALAD</b>	22.00
<i>mit Dressing, Parmesan und Croûtons</i>	
<i>mit Pouletbrust</i>	32.00
<i>mit Black Tiger Gambas</i>	36.00
<b>SALAT NIÇOISE</b>	1/2 24.00
<i>mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Wachtelei und Taggiasca-Oliven</i>	1/1 36.00

## ❖ FLEISCH ❖

<b>RINDSFILET</b>	180g	56.00
<i>an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelküchlein und Gemüse</i>		
<b>POT AU FEU</b>	42.00	
<i>Siedfleisch mit Gemüse und Kartoffeln</i>		
<b>KALBSSTEAK</b>	150g	48.00
<i>an Morchelsauce mit Nudeln und Gemüse</i>		
<b>WIENERSCHNITZEL</b>	45.00	
<i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>		
<b>GESCHMORTE LAMMBACKEN nach Grossmutterart</b>	39.00	
<i>mit Knollensellerie-Mousseline</i>		
<b>ZERMATTERHOF BURGER</b>	28.00	
<i>Patty von Eringer Fleisch, B.B.Q.-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites</i>		
<b>ZERMATTERHOF CHEESEBURGER mit Hore-Käse</b>	30.00	
<b>CLUBSANDWICH</b>	32.00	
<i>mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Cocktail-Sauce und Pommes frites</i>		

## ❖ FISCH ❖

<b>FRITTIERTE EGLIFILETS LOË</b>	24.00
<i>mit Tatarsauce und Salzkartoffeln</i>	36.00
<b>HEILBUTTFILET</b>	28.00
<i>mit Flower Sprouts an Petite Arvine-Sauce</i>	42.00
<b>BLACK TIGER GAMBAS UND JAKOBSMUSCHELN</b>	28.00
<i>mit Lauch-Safransud</i>	42.00

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

**Fischdeklaration:** Rauchlachs/Norwegen, Heilbutt/Norwegen, Eglifilet/Schweiz, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Niederlande, Jakobsmuscheln/Japan, Black Tiger Gambas/Vietnam

\* 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

## WEISSWEINE SCHWEIZ

7,5 dl

### CAVE LA MADELEINE

2016 Païen d'Ardon 62.00

### ADRIAN & DIEGO MATHIER

2017 Fendant Sélection Zermatterhof 50.00  
2016 Johannisberg «Weidmannstrunk» 58.00

### CAVE OZENIT

2016 Fendant 58.00

### GÉRALD CLAVIEN

2016 Heida 72.00  
2016 Sauvignon Blanc 78.00

### DOMAINE CORNULUS

2016 Chenin Blanc «Clos de Mangold» 68.00

### GABY DELALOYE

2015 Humagne Blanc «Rives du Bisse» 54.00  
2015 Pinot Blanc «Rives du Bisse» 52.00

### FERNAND CINA

2017 Pinot Blanc 54.00  
2017 Petite Arvine 58.00

### KELLENBERGER VIN D'ŒUVRE

2016 Pinot Gris «Le Gris En Rose» 64.00  
2016 Pinot Blanc «noblesse inspire» 58.00

### HISTOIRE D'ENFER

2016 Riesling 68.00  
2015 Chardonnay «Vieille Signes» 108.00

### SIMON MAYE

2017 Fendant «Moette» 58.00  
2016 Chardonnay 72.00

### MAURICE ZUFFEREY

2017 Chardonnay de Sierre 58.00  
2017 Pinot Gris La Perrache 54.00

### RETO MÜLLER

2015 Chardonnay 94.00  
2016 Heida «Plamont» 74.00

### DOMAINE DE CHEVALIERS

2016 Johannisberg Reserve Bourgeoisie Zermatt 64.00  
2016 «P» Assemblage (Chardonnay, Viognier, Marsanne) LUX VINA 74.00  
2016 Petite Arvine «Altimus» LUX VINA 74.00

### CAVE LA ROMAINE

2017 Johannisberg 56.00

### THIERRY CONSTANTIN

2015 Sauvignon Blanc 72.00  
2016 Viognier 68.00

### NICOLAS ZUFFEREY

2017 Riesling 64.00

### ROUVINEZ

2015 La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay) 68.00  
2016 Petite Arvine «Château Lichten» 58.00  
2015 Cœur de Domaine (Marsanne, Petite Arvine, Heida) 88.00

## WEISSWEINE FRANKREICH

### BURGUND

2015 Chablis Samuel Billaud 60.00  
2015 Mâcon «Village» Les Héritiers du Comte Lafon 54.00  
2015 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru «La Truffière» Thomas Morey 148.00  
2015 Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Grande Ruchottes Paul Pillot 124.00  
2015 Chassagne Montrachet Village Thomas Morey 98.00  
2014 Meursault 1<sup>er</sup> Cru «Perrières» Domaine Ballot Millot 148.00

### LOIRE

2017 Sancerre Cuvée Les Charmes Domaine Vatan 56.00

### RHÔNE

2013 Châteauneuf-du-Pape Blanc Domaine Saint-Préfert Isabel Ferrando 84.00

### BORDEAUX

2013 Château d'Yquem «Y» 190.00

### ELSASS

2008 Riesling Cuvée Frederic Emile, Maison Trimbach 88.00  
2014 Riesling Sélection Vieilles Vignes Alsace AOC, Maison Trimbach 68.00  
2011 Riesling d'Alsace Clos Sait Hune, Maison Trimbach 189.00

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.

## ROTWEINE SCHWEIZ

3,75 dl 7,5 dl

### ADRIAN & DIEGO MATHIER

2014 Pinot Noir Sélection Zermatterhof 56.00  
2016 Humagne Rouge Les Pyramides 56.00  
2015 Cabernet Sauvignon 73.00

### DOMAINE DES CHEVALIERS

2016 Pinot Noir Grand Cru Reserve Bourgeoisie Zermatt 74.00  
2016 Cornalin «Neyrun» LUX VINA 72.00  
2014 «W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret) LUX VINA 74.00

### CAVE LA MADELEINE

2016 Pinot Noir de Vétroz 58.00  
2015 Humagne Rouge de Vétroz 58.00  
2015 Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon élevé en Barrique) 35.00 76.00

### RETO MÜLLER

2015 Pinot Noir Charrat 86.00

### HISTOIRE D'ENFER

2014 Pinot Noir L'Enfer de la Passion 92.00  
2015 Cornalin L'Enfer du Calcaire 88.00

### GÉRALD CLAVIEN

2014 Pinot Noir Tête de Cuvée 68.00

### JEAN-RENÉ GERMANIER

2015 Syrah «Cayas» 94.00

### CAVE RHYTON D'OR

2011 Syrah Cœur de Roche 74.00

### SIMON MAYE

2017 Syrah 72.00

### SERGE ROH

2014 Syrah 68.00

### THIERRY CONSTANTIN

2016 Humagne Rouge «Les Maggières» 68.00  
2014 Cornalin «Aguares» 78.00  
2014 Les Bacchanales (Merlot-Cabernet Sauvignon) 78.00

### GABY DELALOYE

2011 Cornalin «Fût de Chêne» Reserve Rive du Bisse 72.00

### FERNAND CINA

2016 Cabernet Sauvignon 68.00  
2016 Sangiovese 68.00

### CAVE FLACTION

2014 Merlot 64.00  
2013 Lo Grafion (Merlot, Tempranillo) 78.00

### NICOLAS ZUFFERY

2017 Merlot 68.00  
2015 Le Rouge (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah) 64.00

### VARONE

2013 Clos Combe d'Uvrier (Syrah, Cornalin) 78.00

## ROTWEINE FRANKREICH

### BURGUND

2011 Pommard Epenots Premier Cru, Aleth Girardin 112.00  
2013 Gevrey-Chambertin La Justice, Domaine de la Vougeraie 96.00  
2015 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Damondes, Domaine de la Vougeraie 124.00

### RHÔNE

2005 Côte-Rôtie «Les Becasses» M. Chapoutier 168.00  
2012 Châteauneuf-du-Pape, Colombis Isabelle Ferrando 129.00  
2013 Châteauneuf-du-Pape AC, Tain l'Hermitage, M. Chapoutier 124.00  
2015 Syrah «Sensation du Nord» Domaine Bonnefond 54.00

### BORDEAUX

2010 Château La Mauriane Saint-Emilion 78.00  
2009 Château Lagrange Saint-Julien 135.00  
2014 Château Le Crock Saint-Estèphe 68.00  
2010 Château Marquis de Terme Margaux 108.00  
2009 Les Pagodes de Cos (Ch. Cos D'Estournel) Saint-Estèphe 178.00

## ROSÉ

2016 Dôle Blanche, Jean-René Germanier, Schweiz 48.00  
2017 Rosé de Syrah Cave Flaction, Schweiz 54.00  
2016 Bandol Rosé, Domaine de Terrebrune, Frankreich 56.00