

# LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

## LES CLASSIQUES LUSI

<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD À LA MAISON</b>	1/2	28.00
<i>au chutney d'abricots et brioche de safran</i>	1/1	42.00
<b>FROMAGE DE CHÈVRE DE DALLEWIL GRATINÉ</b>	1/2	18.00
<i>au doucette, betteraves marinés et noix de Grenoble</i>	1/1	27.00
<b>RAVIOLI DE CHOUCROUTE</b>	1/2	20.00
<i>à la crème au saumon fumé et cranberries</i>	1/1	30.00
<b>ESCARGOTS</b>	6 pièces	18.00
<i>au beurre de foin</i>		
<b>TÊTE DE VEAU</b>	1/2	20.00
<i>au mesclun et à la sauce vinaigrette</i>	1/1	30.00
<b>TRIPES</b>	1/2	22.00
<i>à la sauce tomate au chorizo et anguille fumé</i>	1/1	33.00

## TARTARE

<b>TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL</b>	100g	28.00
<i>au filet de bœuf, toast et beurre</i>	180g	42.00
<b>TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL gratiné au beurre de foin</b>	100g	30.00
<i>au filet de bœuf, toast et beurre</i>	180g	45.00
<b>TARTARE DE SAUMON FUMÉ</b>	70g	26.00
<i>à l'huile de citron, ciboulette et crème aigre</i>	120g	39.00

## TARTES FLAMBÉES

<b>LORRAINE</b>	21.00
<i>à la crème aigre, oignons de printemps, lard et fromage râpé</i>	
<b>ITALIENNE (végétarien)</b>	21.00
<i>au tomate, mozzarella, olives, pistou et roquette</i>	
<b>VALAIS</b>	26.00
<i>à la crème aigre, oignons de printemps, fromage de chèvre, miel, poivre noir et viande séchée</i>	
<b>ÉCOSSE</b>	26.00
<i>au saumon fumé, œufs de saumon, raifort, crème aigre, oignons de printemps et fromage râpé</i>	

## SOUPES

<b>SOUPE DE TOMATE</b>	14.00
<i>au pistou de basilic et à la crème</i>	
<b>BISQUE DE HOMARD</b>	16.00
<i>parfumée au Marc de Dôle</i>	
<b>SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE</b>	14.00
<i>à la croûte de fromage</i>	

## DESSERTS

<b>TARTE TATIN (15 min.)</b>	16.00	<b>SORBET VALAISAN</b>	14.00
<i>au Golden Delicious à la glace de vanille</i>		<i>sorbet à l'abricot et Abricotine</i>	
<b>MOUSSE AU TOBLERONE</b>	14.00	<b>SORBET WILLIAMINE</b>	14.00
<i>à la sauce de Toblerone blanc et filet d'orange</i>		<i>sorbet à la poire et Williamine</i>	
<b>PROFITEROLES SUCHARD</b>	14.00	<b>COUPE DANMARK</b>	14.00
<i>à la crème au chocolat</i>		<i>glace de vanille à la sauce chocolat tiède</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14.00	<b>CAFÉ GLACE BLANC</b>	14.00
<i>aux fèves tonka et au sorbet de pruneaux</i>			

## SALADE

<b>DOUCETTE</b>	18.00
<i>à l'œuf et aux croûtons</i>	
<b>CAESAR SALAD</b>	22.00
<i>au dressing, parmesan und croûtons</i>	
et <b>blanc de volaille</b>	32.00
et <b>gambas Black Tiger</b>	36.00
<b>SALADE NIÇOISE</b>	1/2 24.00
<i>au thon, haricots verts, tomates, œuf de caille et olives Taggiasca</i>	1/1 36.00

## VIANDE

<b>FILET DE BŒUF</b>	180g	56.00
<i>au beurre de foin, pommes rissolées et légumes du jour</i>		
<b>POT AU FEU</b>	42.00	
<i>bœuf bouilli aux légumes et pommes de terre</i>		
<b>STEAK DE VEAU</b>	150g	50.00
<i>aux morilles à la crème, nouilles et légumes</i>		
<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	45.00	
<i>aux aïelles rouges et pommes de terre persillées</i>		
<b>JOUES D'AGNEAU BRAISÉ</b>	39.00	
<i>aux croûtons, lardons et mousseline de céleri</i>		
<b>BURGER ZERMATTERHOF</b>	28.00	
<i>avec viande d'Hérens, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>		
<b>CHEESEBURGER ZERMATTERHOF</b> avec fromage de Zermatt	30.00	
<b>CLUBSANDWICH</b>	32.00	
<i>au blanc de volaille, œuf, lard, tomates, sauce cocktail et pommes frites</i>		

## POISSON

<b>FILETS DE PERCHETTES LOË FRITS</b>	24.00
<i>à la sauce tartare et pommes de terre au sel</i>	36.00
<b>FILET DE FLETAN</b>	28.00
<i>aux pois mange-tout et à la sauce Petite Arvine</i>	42.00
<b>GAMBAS BLACK TIGER ET COQUILLES ST. JACQUES</b>	28.00
<i>à la nage de poireaux et pistils de safran</i>	42.00

**Déclaration de la viande:** bœuf/Australie\* et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, canard/France, porc/Suisse, agneau/Suisse

**Déclaration des poissons:** saumon fumé/Norvège, flétan/Norvège, filet de perche/Suisse, thon/Philippines, homard/Canada, anguille fumée/Pays-Bas, coquilles Saint-Jacques/Japon, Gambas Black Tiger/Vietnam

\* 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.

## ASSIETTE DE FROMAGES

à la gelée de coing et pain de fruits

3 sortes: 13.00

4 sortes: 16.00

5 sortes: 19.00

## VINS BLANCS DE SUISSE

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

## VINS BLANCS DE FRANCE

### BOURGOGNE

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

### ALSACE

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

Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Quand un des millésimes n'est plus en stock, nous vous offrons volontiers le suivant. Vous desirez une spécialité ou rareté? Veuillez demander pour notre grande carte des vins.

## VINS ROUGES DE SUISSE

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

## VINS ROUGES DE FRANCE

### BOURGOGNE

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

## VINS ROSÉS

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