




ENGLISH / FRANCAIS

Januar Specials



WWW.BERGSTUBE-ZERMATT.CH

Unsere Saisonkarte lässt keine Wünsche offen, um frisch und genussvoll ins 2024 zu starten. Zum Beispiel das Coq au vin mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree – ideal für die kalten Tage. En Gueta!

KAROTTEN INGWER SUPPE  CHF 14.00

CRÈME BRULÉE VON DER ENTENLEBER CHF 28.00

Aprikose, Sauerteigbrot

COQ AU VIN CHF 39.00


Pouletkeule, Kartoffelpüree, Schmorgemüse

KRÄUTERKNÖDEL  CHF 28.00


Waldpilze, Spinat, Crème fraîche, Trüffelöl

PASSIONSFRUCHT PARFAIT CHF 15.00

Batida de coco

 Vegetarisch

 Vegan

 Classics



Vorspeise

GETRÜFFELTE KARTOFFELCRÈMESUPPE V	CHF 13.00
+ Bauchspeck	CHF 15.00
GEMISCHTER BLATTSALAT ♥	CHF 13.00
Balsamico Dressing, Croutons	
SALAT ROTLACHS	CHF 23.00
Alaska Wildlachs, Meerrettichschaum, Granatapfel	

.....

Hauptspeise

RINDSENTRECÔTE	CHF 42.00
Kartoffelgratin, Marktgemüse, Jus	
WALLISER CORDON BLEU 💡	CHF 38.00
Aprikosenchutney, Bergkäse, Schinken Option Beilage: Kartoffelgratin, Limonen Risotto,	
LIMONEN RISOTTO	CHF 34.00
geräucherter Alaska Wildlachs, Meerrettichschaum, frittierte Kapern	
TROFIE TEIGWAREN V	CHF 27.00
Tomatenpesto, Rucola, gehobelter Parmesan	

V Vegetarisch
♥ Vegan
💡 Classics





Dessert


GRIESFLAMMERIE	CHF 14.00
Sauerkirschenkompott, Zartbitterschokolade	
HAUSGEMACHTER KUCHEN	CHF 11.00
Aprikosenstreusel, Rahm	

DEKLARATION

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden gekennzeichnet. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

 Vegetarisch

 Vegan

 Classics

HERKUNFT VON FLEISCH & FISCH

Rind: Paraguay

Cordon Bleu Schwein: Schweiz

Entenleber: Frankreich

Poulet: Schweiz

Lachs: Alaska

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.