



## KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

### COLD PLATES & STARTERS

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main
<b>Grüner oder gemischter Salat</b> Green or assorted salad plate	9.5	16
<b>Frühlingssalat mit Spargeln, Erdbeeren &amp; Sprossen</b> Spring salad with asparagus, strawberries and sprouts	12	
<b>Rindstatar «Maison» mit Calvados (oder vegan) &amp; Roggenbrot</b> Homemade beef OR vegan tartare with valaisan rye bread (+ 3.5 with fries)	19	32
<b>Karamellisierter Ziegenkäse, Birnen, Baumnüssen &amp; Salat</b> Caramelized goat cheese with pears, walnuts and salad	15.5	26
<b>Hausmarinierter Lachs mit Wasabicreme und Salat</b> Home-marinated salmon with wasabi cream and salad	15.5	26
<b>Kressesuppe mit Thymianglace</b> Cress soup with sorbet of thymian	9.5	
<b>Walliserteller Z'Matt</b> Trockenfleisch, versch. Würste, Speck, versch. Käse & Roggenbrot Local meat & cheese: jerky, raw ham, bacon & sausages, cheese & rye bread	18	28
<b>Portion Trockenfleisch und/oder Hobelkäse (Aletsch Walker)</b> Plate of jerky and/or local cheese (matured, thinly sliced cheese)	19	26



## W A R M E   G E R I C H T E

<b>Käseschnitte mit Speck und Birnen</b> Cheese on bread with bacon and pears	24
<b>Rösti mit Schinken, Käse, Spiegelei</b> Potato rösti with ham, cheese and egg	24
<b>Eringer Z'Matt Burger mit Maisbrot, Speck &amp; Rucola</b> Burger "Z'Matt" with local beef, corn bread, bacon and salad	25
<b>Schweinfilet mit Spargeln und mit Käse überbacken</b> Pork steak with asparagus, and raclette cheese	36
<b>Cordon bleu Walliser Art mit Raclettekäse</b> Valaisan "Cordon bleu" stuffed with raclette cheese	38
<b>Rindsfilet Rossini</b> - mit sautierter Gänseleber 50gr. - with sauteed goose liver	54
- ohne Gänseleber mit Kräuterbutter, Gemüse und Frites - without goose liver with herb butter, vegetables and fries	45
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> Beef fillet "Stroganoff" with Paprika, Sour Crème, Mushrooms	43
<b>Walliser Eglifilets pochiert</b> an Bärlauchsauce mit Spargeln Valaisan fillet of perches poached in ramsons sauce with cherry tomatoes and asparagus	43

BEILAGEN: Pommes Frites, Reis, Nudeln oder Rösti

SIDE DISHES: Fries, tagliatelle noodles, rice or Rösti (fried grated potatoes)

*KOCHKUNST IST, MIT SINN UND GESCHMACK DAS BESTE  
AUS DER NATUR HERAUSZUHOLEN.*



## FLEISCHLOSES MEATLESS

<b>Linguine mit Spargeln, Bärlauch und Tomatenwürfeln</b> 🌿		25
Tagliatelle noodles with asparagus, ramsons and cherry tomatoes		
<b>Veganer Burger mit Maisbrot, Rucola, Tomaten</b> 🌿		25
Vegan burger with corn bread, rocket salad and tomatoes		
<b>Frühlingsrollen mit Salat und süsser Chilisauce</b> 🌿	14.5	25
Spring rolls with salad and sweet chili sauce		
<b>Rösti mit Spargeln &amp; Raclettekäse</b> 🌿		25
Fried grated potatoes with apples, leek and raclette cheese		
<b>Rösti mit mariniertem Lachs &amp; Sauerrahm</b> 🌿		28
Fried grated potatoes with marinated salmon and sour cream		

### HERKUNFTSLAND FLEISCH/ FISCH ORIGIN OF MEAT/FISH

<b>Lamm:</b> Lamb:	<b>Wallis, Schweiz</b> Valais, Switzerland	<b>Poulet:</b> Chicken:	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Schwein:</b> Pork:	<b>Schweiz/ Deutschland</b> Switzerland/ Germany	<b>Rind:</b> Beef:	<b>Schweiz/ Uruguay</b> Switzerland/ Uruguay
<b>Fisch:</b> Fish:	<b>Wallis/ Norwegen</b> Valais/ Norway		

🌿 glutenfrei    🌿 vegan

Bitte wenden Sie sich bei Allergien oder Intoleranzen direkt ans Servicepersonal.  
Please contact the service staff directly in case of allergies or intolerances



# **F R Ü H L I N G S M E N U**

Ab 2 Personen/ from 2 people

## **V O R S P E I S E N**

### **Spargelsalat mit mariniertem Lachs**

Asparagus salad with marinated salmon

### **Kressesuppe mit Thymianglace**

Cress soup with sorbet of tomato

## **H A U P T S P E I S E**

### **Rindsfilet «Stroganoff» Tagliatelle & Frühlingsgemüse**

Beef filet paprika sauce with tagliatelle noodles and seasonal veggies

## **D E S S E R T**

### **Dessertteller Z'Matt**

### **Panna Cotta, Holunder-Parfaitglacé und Schoggikuchen**

Mixed desert plate with panna cotta, honey ice cream and chocolate cake

Menu complet: 72

Fragen Sie uns gerne nach einer vegetarischen Variante



**HERZLICHEN DANK FÜR  
IHREN BESUCH.**

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN  
AUFENTHALT BEI SPEIS UND TRANK.**

---

**WENN SIE ZUFRIEDEN SIND, SAGEN SIE ES  
WEITER – WENN NICHT, SAGEN SIE ES  
UNS.**

**BESTEN DANK.  
STEFAN GUNDI & TEAM**