



## KALTE GERICHTE & VORSPEISEN

### COLD PLATES & STARTERS

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main
<b>Grüner oder gemischter Salat</b> Green or assorted salad plate	8.5	16
<b>Frühlingsalat 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>Hausmarinierter Lachs mit Spargelsalat</b> Home-marinated salmon with asparagus salad	15.5	26
<b>Karamellisierter Ziegenkäse, Birnen, Baumnüssen &amp; Salat</b> Caramelized goat cheese with pears, walnuts and salad	15.5	26
<b>Walliserteller Z'Matt</b> <b>Trockenfleisch, versch. Würste, Speck, versch. Käse &amp; Roggenbrot</b> 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
<b>Kressesuppe mit Tomatensorbet</b> Cress soup with sorbet of tomato	9.5	12



## W A R M E   G E R I C H T E

### H O T   P L A T E S

Rösti mit Speck, Zwiebeln und Aletschkäse Rösti with bacon, onions and local cheese	23
Käseschnitte mit Speck und Birnen Cheese on toast with bacon and pears	24
Eringer Z'Matt Burger mit Maisbrot, Speck & Rucola Burger "Z'Matt" with local beef, corn bread, bacon and salad	25
Schweinssteak mit Spargeln und Käse überbacken Pork steak with asparagus and raclette cheese	36
Cordon bleu Walliser Art mit Raclettekäse Valaisan "Cordon bleu" stuffed with raclette cheese	38
Lammracks aus der Region im Kräutermantel Local lamb cutlet with herb coating	44
Rindsentrecôte Café de Paris Beef entrecote café de paris	43
Walliser Eglifilets pochiert an Bärlauchsauce mit Cherrytomaten & Spargeln Valaisan fillet of perches poached in ramsons sauce with cherry tomatoes and asparagus	42

BEILAGEN: Pommes Frites, Tagliatelle, Reis oder Rösti  
SIDE DISHES: Fries, tagliatelle noodles, rice or Rösti (fried grated potatoes)

*K O C H K U N S T   I S T ,   M I T   S I N N   U N D   G E S C H M A C K   D A S   B E S T E  
A U S   D E R   N A T U R   H E R A U S Z U H O L E N .*



## FLEISCHLOSES MEATLESS

Gommer Bärlauch-Ravioli auf Spargelragout und Rahmsauce Ramsons ravioli on asparagus and cream sauce	15	24
Veganer Burger mit Maisbrot, Rucola, Tomaten 🌿 Vegan burger with corn bread, rocket salad and tomatoes		25
Frühlingsrollen mit Salat und süsser Chilisauce 🌿 Spring rolls with salad and sweet chili sauce	16.5	25
Tagliatelle mit Spargeln, Bärlauch und Cherrytomaten 🌿 Tagliatelle noodles with asparagus, ramsons and cherry tomatoes		25
Rösti mit Äpfeln, Lauch & Raclettekäse (teiglose Cholera) 🍷 Fried grated potatoes with apples, leek and raclette cheese		25
Rösti mit mariniertem Lachs & Sauerrahm 🍷 Fried grated potatoes with marinated salmon and sour cream		26

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

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

Preise/  
Prices in CHF



# **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 marinierem Lachs**

Asparagus salad with marinated salmon

**Kressesuppe mit Tomatensorbet**

Cress soup with sorbet of tomato

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

**Rindsentrecôte an Kräutersauce mit Tagliatelle & Frühlingsgemüse**

Beef entrecote an herbal sauce with tagliatelle noodles and seasonal veggies

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

**Dessertteller Z'Matt**

**Panna Cotta, Honig-Parfaitglacé und Schoggikuchen**

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

Menu complet: 69

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

[www.restaurant-zmatt.ch](http://www.restaurant-zmatt.ch)