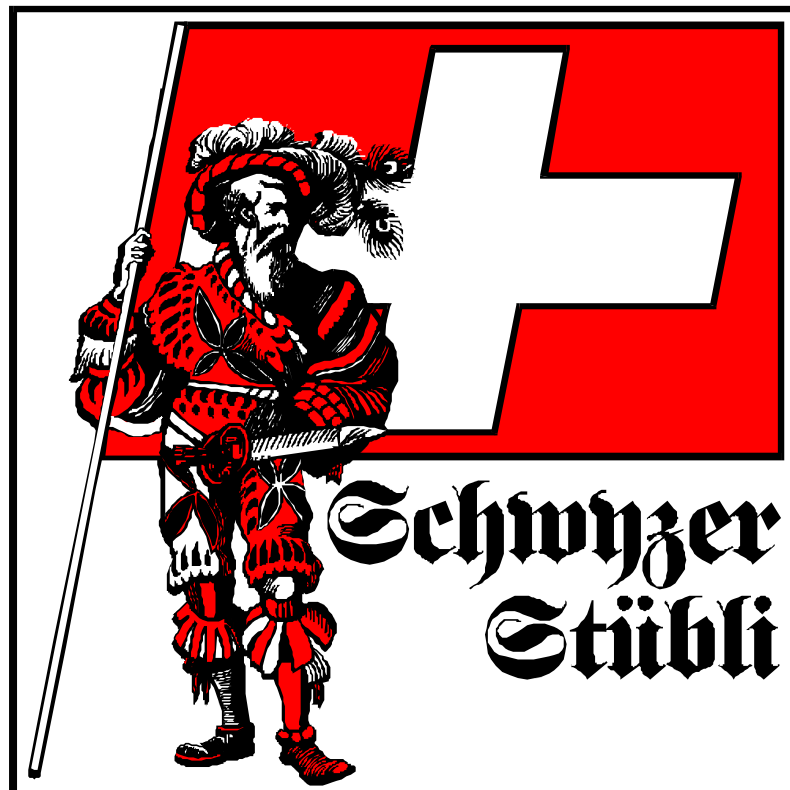




SCHWEIZERHOF

Z E R M A T T

SPEISEKARTE
RESTAURANT SCHWYZER STÜBLI
WINTER 2011-2012



Dr ganzi Tag, Zmittag, Znacht oder zwischedri
Toute la journée, à midi, le soir et entre-deux
All day, at midday, at night and for in between

Nur als Vorspeise

En entrée seulement

As starter only

Walliser Teller	18.—	29.—
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Alpkäse Viande séchée, jambon cru et saucisson du Valais, lard et fromage d'alpage <i>Air-dried meat, raw ham and sausage from the Valais, bacon and alp cheese</i>		
Trockenfleischteller	18.—	29.—
Viande séchée du Valais <i>Air-dried meat from the Valais</i>		
Cervelatsalat	12.—	17.—
Salade de cervelas <i>Swiss sausage salad</i>		
Cervelatsalat mit Käse		18.—
Salade de cervelas au fromage <i>Swiss sausage salad with cheese</i>		
Salat „Schwyzer Stübli“ mit Ei, Speck- und Brotwürfelchen à l'oeuf, lardons et croûtons <i>with egg, bacon and fried bread cubes</i>	13.—	19.—
Grüner Salat	7.—	11.—
Salade verte <i>Green salad</i>		
Gemischter Salat	9.—	15.—
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>		

Usem Suppetopf / De la soupière / Out of the stockpot

Tagessuppe Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	7.—
Lötschentaler Gerstensuppe Potage à l'orge du Lötschental / <i>Barley soup from the Lötschental</i>	9.—
Walliser Weinsuppe Soupe au vin valaisan / <i>Wine soup from the Valais</i>	11.—

Stübli-Spezialität / Spécialités du Stuebli / Stübli specialties

Spatz Klassischer Eintopf aus Rindfleisch und Gemüse Pot au feu traditionnel avec de la viande de bœuf et légumes <i>Traditional Swiss army stew with beef and vegetables</i>	16.—
Sennerösti Berner Rösti mit Schinken und Käse überbacken Roesti bernois au jambon gratiné au fromage <i>Bernese rösti with ham and gratinated with cheese</i>	21.—
Buure Röschi Znacht mit Bergkäse, Rohschinken und Trockenspeck Dîner «roesti des paysans» au fromage, au jambon cru et au lard séché <i>Swiss farmer's dinner with rösti, cheese, raw ham and air-dried bacon</i>	23.—
Käseschnitte Nature Croûte au fromage nature <i>Gratinated cheese on bread</i>	16.—
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei Croûte au fromage au jambon avec un œuf au plat <i>Gratinated cheese on bread with ham and fried egg</i>	21.—
Warmer Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln Fromage d'Italie tiède à l'œuf au plat et pommes sautées <i>Warm meat loaf with fried egg and sautéed potatoes</i>	19.—
Äplermackronen mit Apfelmus Macaroni des alpages à la compote de pommes <i>“Äpler” macaroni accompanied by apple puree</i>	19.—

Warmi bodeständigi Choscht / Plats chauds / Hot dishes

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und grünem Salat Emincé de veau zurichoise, roesti et salade verte <i>Sliced veal Zurich style, rösti and green salad</i>	39.—
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Gemüse Escalope de veau viennoise avec pommes frites et mélange de légumes <i>Veal escalope Viennese style with French fries and mixed vegetables</i>	39.—
Schweinsschnitzel nach Walliser Art mit Tomaten und Käse überbacken, serviert mit Butterreis und Gemüse Escalope de porc valaisanne garnie de tomate et gratinée au fromage avec riz au beurre et légumes <i>Pork escalope Valais style gratinated with tomato and cheese, served with butter rice and vegetables</i>	28.—
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti (200gr.) Saucisse de veau à la sauce aux oignons et roesti <i>Veal sausage with onion sauce and rösti</i>	19.—
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti (200gr.) Saucisse de porc à la sauce aux oignons et roesti <i>Pork sausage with onion sauce and rösti</i>	19.—
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Gemüse Entrecôte avec beurre „Café de Paris“, pommes frites et mélange de légumes <i>Sirloin steak with herbal butter, French fries and mixed vegetables</i>	39.—
Lammfilet mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und grünen Bohnen Filet d'agneau au jus de romarin, gratin de pommes de terre et haricots verts <i>Lamb fillet with rosemary jus, potato gratin and French beans</i>	42.—
Hirschpfeffer mit glacierten Marroni, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Spätzli Civet de cerf aux marrons glacés, poire aux airelles rouges, chou rouge et spätzli <i>Jugged deer with glazed chestnut and mountain cranberries pear, red cabbage and spätzli</i>	29.—
Gebratene grätenfreie Forelle nach Müllerinart mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat Truite sans arêtes poêlée à la meunière, pommes persillées et épinards en branches <i>Pan-fried boned trout meunière, served with parsley potatoes and leaf-spinach</i>	29.—

WERTE GÄSTE / CHERS CLIENTS / DEAR GUESTS

**Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz, ausser Hirsch und Lamm,
welche aus Neuseeland stammen.**

Toutes nos viandes proviennent de la Suisse, sauf le cerf et l'agneau qui proviennent de la Nouvelle-Zélande.
All our meat is of Swiss origin, except the deer and the lamb which come from New Zealand.

**Der Chuchichef empfiehlt
Notre chef vous suggère
Our chef recommends**

ab 2 Personen
à partir de 2 personnes
up 2 people

Käsefondue natur
Fondue au fromage
Cheese fondue

24.—

Käsefondue mit Pilzen
Fondue au fromage aux champignons
Cheese fondue with mushrooms

26.—

Käsefondue mit Kräutern
Fondue au fromage aux herbes
Cheese fondue with herbs

25.—



Süesses vom Zuckerbeck / Desserts / Sweets

Meringue mit Schlagrahm Meringues à la crème Chantilly <i>Meringue with whipped cream</i>	8.—
Meringue mit Vanilleeis und Schlagrahm Meringues à la glace vanille et crème Chantilly <i>Meringue with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	10.—
Karamellköpfl mit Schlagrahm Flan caramel à la crème Chantilly <i>Caramel custard with whipped cream</i>	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel aux pommes à la sauce vanille <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	9.—
Warme Waldbeeren mit Vanilleeis Baies des bois tièdes à la glace vanille <i>Wild berries with vanilla ice-cream</i>	10.—
Frischer Fruchtsalat Macédoine de fruits frais / <i>Fresh fruit salad</i>	8.50
mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / <i>with whipped cream</i>	1.50
mit/au/with Kirsch oder/ou/or Maraschino	2.—
Gemischtes Eis (2 Kugeln) Glaces panachées / <i>Mixed ice-cream</i> (2 boules / 2 scoops)	7.—
mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / <i>with whipped cream</i>	1.50
Sorbet Abricotine	12.—
Sorbet Colonel	
Zwetschgensorbet	
Toblerone - Schokoladenmousse mit Schlagrahm Mousse au « Toblerone » chocolat avec crème Chantilly <i>Toblerone chocolate mousse with whipped cream</i>	9.50
Coupe „Dänemark“	11.—
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm Glace à la vanille avec sauce chocolat tiède et crème Chantilly <i>Vanilla ice-cream with tepid chocolate sauce and whipped cream</i>	