

ROOM SERVICE SNACKKARTE

GEÖFFNET TÄGLICH: 14.00–23.30 UHR

SNACKS AB 14.00 UHR

Hoteliers Plättli (CH) <i>Walliser Praline</i> <i>Käse, Zermatter Hauswurst</i>	g) h)	25.–
Flammkuchen <i>Traditionell – Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche</i> <i>Rustique – Reblochon, Bleu, Brie</i>	a) c) g)	19.– 19.–
Bärlauch Arancini <i>Italienische Risotto Bällchen</i>	a) c) g)	16.–
Pork Belly Fritters, Anticucho Sauce	f)	19.–
Pommes Allumettes, Bloody Mary Dip	g)	11.–
Pataclette <i>Kartoffel gefüllt mit Raclette Käse</i> <i>5 Stück</i> <i>10 Stück</i>	a) g)	16.– 32.–

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Prices in swiss frames including 7.7% VAT

Allergien

- a) Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste und Hafer
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse

- f) Sojabohnen
- g) Milch, inklusive Laktose
- h) Hartschalennobst oder Nüsse: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder
- i) Queenslandnüsse, Pistazien
- j) Sellerie
- k) Senf

- l) Sesamsamen
- m) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO₂
- n) Lupinen
- o) Weichtiere

ABENDMENU AB 18.00 UHR

Caesar Salad <i>Vegetarisch</i> <i>Poulet (CH)</i>	a) c) g) j)	16.– 25.–
Ingwer-Rüebli Suppe	g) i)	12.–
Kalbs-Tatar 60g (CH) Kalbs-Tatar 120g (CH) <i>Trüffelmayonnaise</i> <i>Brioche Toast oder Pommes</i> <i>Alumettes</i>	c) j)	35.– 45.–
Spargelrisotto	g) h) k)	32.–
Roastbeef (CH) <i>Spargeln, Sauce Hollandaise,</i> <i>Pommes Allumettes</i>	c) f) g) j)	46.–
Geschmortes von der Lammkeule (CH) <i>Süsskartoffelpüree, Schmorgemüse</i>	g) i)	42.–

DESSERTS AB 14.00 UHR

Affogato	c) g)	8.–
Cafe Gourmand – to share <i>Zitronentartelette, karamellisierte</i> <i>Schokoladen Praline, Panna Cotta</i>	a) c) g) h)	20.–
Aprikosensorbet <i>mit Vieille Abricotine Urs Hecht</i>		5.– 9.–
Williamssorbet <i>mit Vieille Williamine Urs Hecht</i>		5.– 9.–
Schokoladen-Bananenkuchen	a) g) h)	7.–
Glace: Fior di Latte <i>Topping Schokoladensauce</i> <i>Topping Erdbeersauce</i> <i>Topping Smarties</i>	c) g)	5.– 1.– 1.– 1.–

BUBBLES	Flasche	pro Glas
Brut «Golf 1927» Bio, Barone Pizzini, Lombardei IT	84.–	12.–
Franciacorta Extra Brut Rosé Bio, Barone Pizzini, Lombardei IT	98.–	
Spumante Charme Brut, Delea, Tessin CH	65.–	9.–
Billecart Salmon Brut, Champagne FR	120.–	
Billecart Salmon Rosé, Champagne FR	160.–	

WEISSWEIN	Flasche	pro Glas
Fendant, Fine Cuvée, Leukersonne, Wallis CH	50.–	7.–
Heida «Zermatt Unplugged», Cave du Tunnel, Wallis CH	60.–	8.–
Petite Arvine, Chandra Kurt, Wallis CH	60.–	8.–
Chardonnay, Leukersonne, Wallis CH	65.–	9.–
2017 Meursault, Anne Boisson, Burgund FR	240.–	

ROSÉWEIN	Flasche	pro Glas
Oeil-de-Perdrix, Leukersonne, Wallis CH	50.–	7.–

ROTWEIN	Magnum	Flasche	pro Glas
Pinot Noir, Leukersonne, Wallis CH		60.–	8.–
Merlot, Le Pic des Seigneurs, Pays d'Oc FR		60.–	8.–
Syrah, Histoire d'Enfer, Wallis CH		65.–	9.–
Positivo – Merlot, Gamaret, Leukersonne, Wallis CH		65.–	9.–
Positivo 1.5 L Magnum – Merlot, Gamaret, Leukersonne, Wallis CH	130.–		
Le Cupole – Tenuta di Trinoro, Toskana IT		70.–	10.–
2012 Château Cos d'Estournel, Bordeaux FR		285.–	
2017 Alter Ego de Palmer, Bordeaux FR		160.–	
2015 Château Phélan-Ségur, Bordeaux FR		120.–	
2010 Barbaresco Rabaja, Bruno Giacosa, Piemont IT		210.–	

SPRITZ	
Aperol Spritz	12.–
Ingwerer Spritz	12.–
Lillet Spritz	12.–

COCKTAILS & SHOTS	
Negroni	16.–
Margarita	16.–
Espresso Martini	16.–
Zermatt Mule	16.–
Ingwerer Shot	4 cl 24% Vol. 8.–

GIN & TONIC	
Monkey 47	47% Vol. 19.–
Malfy Original	41% Vol. 19.–
Gin 4478	43% Vol. 19.–

URS HECHT FRUCHTBRÄNDE	
Vieille Abricotine	42% Vol. 9.–
Vieille Williamine	42% Vol. 9.–

SOFTDRINKS	
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili	7.–
Schweppes Selection Tonic	7.–
Community Cola	6.–
Community Cola Zero	6.–
ChariTea Mate	6.–
Lemonaid Limette	6.–
Arkina ohne Gas	4 dl 4.–
Arkina ohne Gas	8 dl 8.–
Rhäzünser mit Gas	4 dl 4.–
Rhäzünser mit Gas	8 dl 8.–

BIER	
VALAISANNE Lager	3,3 dl 6.–
VALAISANNE Sans Alcool	3,3 dl 6.–

HOT STUFF	
Espresso / Kaffee	5.–
Cappuccino	6.–
Kaffee Baileys	11.–
Hot Mule	16.–