

Unsere Prato Borni Klassiker am Tisch zubereitet
Notre classique du Prato Borni préparé à la table
 Our classics from the Prato Borni prepared at the table

Vorspeisen / entrées / starters

Hummercocktail „Zermatterhof“	34.00
<i>Cocktail d’homard façon «Zermatterhof»</i>	
Lobster cocktail “Zermatterhof” style	
Rindstatar anno 1969	140 gr. 59.00
<i>Tartare de bœuf année 1969</i>	80 gr. 39.00
Beef Tartar anno 1969	

Hauptgänge / plats principal / main courses

Chateaubriand mit glasiertem Gemüse, Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin 2 Pers.	138.00
<i>Chateaubriand avec légumes glacé, sauce béarnaise et gratin de pommes de terre</i>	
Chateaubriand with glazed vegetables, sauce bearnaise and potato gratin	
Flambiertes Emmentaler Kalbsfilet mit Kartoffelgratin und glasiertem Wintergemüse	59.00
<i>Filet de veau d’Emmenthal flambé, gratin dauphinois et légumes d’hiver glacé</i>	
Filet of veal from the Emmental flambé with potato gratin and glazed winter vegetables	
Flammbierte Langustenschwänze mit Tomatenrisotto, Basilikum, Artischocken und Taggiascaoliven	68.00
<i>Queues de langouste flambées avec risotto aux tomates, basilic, artichauts et olives de Taggiasca</i>	
Spiny lobster tail flambé with white tomato risotto, basil, artichokes and Taggiasca olives	

Dessert / desserts / dessert

Crepes Suzette	32.00
<i>Crêpes Suzette</i>	
Crepes Suzette	
Flammbierte Früchte mit Vanilleglace	29.00
<i>Fruits flambés avec de la glace vanille</i>	
Flambéed fruits with vanilla ice cream	
Auswahl von unserem reich bestückten Käsewagen mit Früchtebrot und Feigensenf	18.00
<i>Choix de notre chariot de fromages avec pâte de fruit et moutarde aux figues</i>	
Choice from our cheese trolley with fruitcake and mustard of fig	

Vorspeisen / entrées / starters

Winterlicher Blattsalat		15.00
mit Feigen, Walliser Ziegenfrischkäse und Honig	½	8.00
<i>Feuilles de laitue d'hiver</i>		
<i>figues, fromage frais de chèvre du Valais et miel</i>		
Winter lettuce salad		
with figs, fresh goat cheese from Valais and honey		
Nüsslisalat		22.00
mit gebratenen Waldpilzen, Preiselbeeren und Baumnussdressing	½	14.00
<i>Salade de mâche</i>		
<i>avec champignons rôtis, airelles et dressing aux noix</i>		
Lamb's lettuce salad		
with roasted wild mushrooms, cranberries and walnut dressing		
Hausgebeizter Schottischer Lachs		25.00
mit Blumenkohl, Randen und seinem Kaviar		
<i>Saumon d'Ecosse mariné</i>		
<i>avec chou-fleur, betteraves et son caviar</i>		
Marinated Scottish salmon		
with cauliflower, beetroots and its caviar		
Gillardeau Austern mit Chesterbrot und Zitrone	Stück / pièce / piece	5.50
<i>Huîtres Gillardeau avec pain « Chester » et citron</i>		
Gillardeau oysters with Chester bread and lemon		
Gebratene Entenleber		28.00
mit Apfeltörtchen, Pfeffer Karamell und kleinem Kräutersalat		
<i>Foie de canard rôti</i>		
<i>avec tartelette aux pommes, poivre caramel et petite salade aux herbes</i>		
Roasted duck liver		
with apple tartlet, pepper caramel and small herbs salad		
Hummercocktail „Zermatterhof“		34.00
<i>Cocktail d'homard façon «Zermatterhof»</i>		
Lobster cocktail "Zermatterhof" style		
Rindstatar anno 1969	140 gr.	59.00
<i>Tartare de bœuf année 1969</i>	80 gr.	39.00
Beef Tartar anno 1969		

Fine Dining
PRATO BORNİ
GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Suppen / soupes / soups

Rindskraftbrühe mit Sherry und winterlichem Gemüse	14.00
<i>Consommé de bœuf avec Sherry et bouquet de légumes d'hiver</i>	
Beef consommé with Sherry and winter vegetables	
Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen und Wacholdersahne	16.00
<i>Crème de tomate, juliennes de basilic et crème de genièvre</i>	
Tomato cream soup with basil strips and juniper cream	

Pasta

Tomatenrisotto mit hausgeräuchertem Büffelmozzarella,	32.00
Iberico Schinken und Rucola	½ 23.00
<i>Risotto aux tomates avec mozzarella de bufflone fumé maison,</i>	
<i>jambon d'Ibérique et roquette</i>	
Tomato risotto with home-smoked buffalo mozzarella,	
Iberico ham and rocket	

Vegetarisch / végétarien / vegetarian

Kartoffel-Lauchtortellini mit Karotten und Majoran	30.00
<i>Tortellini de pomme de terre et poireau avec carottes et marjolaine</i>	½ 22.00
Potato and leek tortellini with carrots and Marjoram	

Fisch / poisson / fish

<p>Grillierte Atlantikseezunge mit glasiertem Wintergemüse und Tomatenrisotto <i>Sole atlantique grillée, légumes d'hiver et risotto aux tomates</i> Grilled Atlantic sole with winter vegetables and tomato risotto</p>	62.00
<p>Flammbierte Langustenschwänze mit Tomatenrisotto, Basilikum, Artischocken und Taggiascaoliven <i>Queues de langouste flambées avec risotto aux tomates, basilic, artichauts et olives de Taggiasca</i> Spiny lobster tail flambé with white tomato risotto, basil, artichokes and Taggiasca olives</p>	68.00

Fleisch / viandes / meat

<p>Chateaubriand mit glasiertem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin <i>Chateaubriand avec un bouquet de légumes glacé, sauce béarnaise et gratin de pommes de terre</i> Chateaubriand with glazed vegetables, sauce bearnaise and potato gratin</p>	2 Pers.	138.00
<p>Flammbiertes Emmentaler Kalbsfilet mit Kartoffelgratin und glasiertem Wintergemüse <i>Filet de veau d'Emmenthal flambé, gratin dauphinois et bouquet de légumes d'hiver glacé</i> Filet of veal from the Emmental flambé with potato gratin and winter vegetables</p>		59.00
<p>Grilliertes Rindsfilet vom Black Angus mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und glasiertem Wintergemüse</p>	140 gr.	47.00
<p><i>Filet de bœuf grillé de Black Angus gratiné au Café de Paris, pommes frites et bouquet de légumes d'hiver glacé</i> Grilled filet of beef from Black Angus baked with Café de Paris, French fries and glazed winter vegetables</p>	200 gr.	57.00

Süssspeisen / douceurs / sweets

<p>Crepes Suzette <i>Crêpes Suzette</i> Crepes Suzette</p>	<p>32.00</p>
<p>Flambierte Früchte <i>Fruits flambés</i> Flambéed fruits</p>	<p>29.00</p>
<p>Tonkabohnen Crème Brûlée mit Feigen und Honigeis <i>Crème brûlée d'haricots de Tonka, figues et glace au miel</i> Tonka beans Crème brûlée with figs and honey ice-cream</p>	<p>16.00</p>
<p>Variation von der Valrhona Schokolade und eingelegten Orangen <i>Variation de chocolat Valrhona et oranges en marinade</i> Variation of Valrhona chocolate and pickled oranges</p>	<p>18.00</p>
<p>Sorbetvariation mit Früchten <i>Variation de sorbet avec des fruits</i> Variation of sorbet with fruits</p>	<p>18.00</p>
<p>Frische Früchte je nach Saison <i>Fruits frais selon la saison</i> Fresh fruit depending on season</p>	<p>16.00</p>
<p>Auswahl von unserem reich bestückten Käsewagen mit Früchtebrot und Feigensenf <i>Choix de notre chariot de fromages avec pâte de fruit et moutarde au figue</i> Choice from our cheese trolley with fruitcake and mustard of fig</p>	<p style="text-align: right;">ab / à partir de / from 18.00</p>

Fine Dining
PRATO BORN I
 GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Mineralwasser / Eau minérale / mineral water

Valser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.90
Valser mit/ohne Kohlensäure	5.0 dl	7.00
Valser mit/ohne Kohlensäure	7.0 dl	10.50
San Pellegrino mit Kohlensäure	5.0 dl	7.00
Evian ohne Kohlensäure	Liter	14.00
Coca Cola, light, zero	3.3 dl	4.90
Sprite / Fanta	3.3 dl	4.90
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	4.90
Eistee	3.3 dl	4.90
Schweppes Tonic	2.0 dl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	4.90
Schweppes Ginger Ale	2.0 dl	4.90

Bier / Bière / Beer

Suonen Bräu Gold	3.3 dl	6.50
Suonen Bräu Kräuter	3.3 dl	6.50
Calanda vom Fass	3.0 dl	6.00
Calanda vom Fass	5.0 dl	11.00
Heineken	3.3 dl	7.00
Alkoholfrei „Senza“ Calanda	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.00

Kaffee / Café / Coffee

Kaffee		5.50
Espresso		5.50
Ristretto		5.50
Doppelter Espresso		7.50
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.00
Kaffee mit Schlagrahm		7.00
Koffeinfreier Kaffee		5.50

Tee Ronnefeldt / Thé Ronnefeldt / Tea Ronnefeldt

Portion Tee		8.00
-------------	--	------

Nurbong, Jungpana, Mokalbarie, English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Greenleaf, Morgentau, Jasmine Tea, Fitness Tea, Mint & Fresh, Fruity Camomile, Verveine Balance, Sweet Berries

Fine Dining
PRATO BORN
 GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Spirituosen / Spiritueux / Spirits

Kirsch Reserve	2 cl	9.00
Schwarze Bergkirsche Cuvée	2 cl	10.50
Kirsche im Bourbonfass gereift	2 cl	12.00
Vieille Prune Védrenne	2 cl	9.00
Vieille Prune Périgord	2 cl	10.00
Abricotine, Morand	2 cl	12.00
Williamine, Morand	2 cl	10.50
Marc de Bourgogne, L'Heritier-Guyot	2 cl	9.00
Grappa Brunello	2 cl	9.00
Grappa Ornelaya	2 cl	14.00
Kirschlikör Dettling	2 cl	9.00
Baileys Irish cream	4 cl	9.00
Asbach 15 years old	2 cl	14.00
Rémy Martin XO	2 cl	19.00
Porto Grahams "Fine White"	5 cl	8.50
Porto Grahams "Six Grapes"	5 cl	10.00
Porto Grahams 10 years old	5 cl	12.00
Porto Grahams 20 years old	5 cl	14.00
Sherry, Tio Pepe	5 cl	8.50

Deklaration / déclaration / declaration

Entenleber / Foie de canard / Duck liver

Rind / Bœuf / Beef °

Kalb / Veau / Veal °

F
CH / USA / IRL
CH

° kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein»

° peut avoir été produit(e) avec des hormones, des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance

° can be produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobials

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Tous nos prix sont en francs suisses. TVA inclus.

All our prices are in Swiss Francs incl. VAT