

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

LUSI-KLASSIKER

FOIE GRAS-TERRINE mit Kirschen-Chutney und Felchlin Grand cru Elvesia	1/2 32.00 1/1 48.00
SARDINEN-LA COMPANIE DE BRETONE mit Zwiebelringen	1/1 21.00
KÜRBIS-RAVIOLI mit Ingwer, Currysauce und gerösteten Kürbiskerne	1/2 20.00 1/1 30.00
WEINBERGSCHNECKEN mit Heubutter	6 Stück 22.00
MARKBEIN mit Fleur des Alpes, Knoblauch, Panko und Petersilie	1 Stück 18.00 2 Stück 27.00
KALBSKOPF an Senfrahmsauce mit Mostarda	1/2 22.00 1/1 33.00
KUTTELN an Tomatensauce mit Chorizo und geräuchertem Stör	1/2 25.00 1/1 38.00

FLEISCH

RINDSFILET IRISH BEEF CLUB mit Pfeffer-Schalottensauce Kartoffel-Gnocchi mit AOC-Roggenmehl und Flower Sprouts	180g 58.00
EMMENTALER KALBSSTEAK mit Trockenfleisch-Dörraprikosen-Sauce Kartoffel-Gnocchi mit AOC-Roggenmehl und Flower Sprouts	150g 54.00
WIENERSCHNITZEL mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	46.00
GESCHMORTE APFEL-SCHWEINS-KOPFBACKEN mit Trüffelsauce, Rüebl-Mousseline und Ofenrüebl	42.00
ZERMATTERHOF BURGER Swiss Wagyu Beef Burger mit B.B.Q.-Sauce, Cole slaw, Sriracha, Speck, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Rucola, Brioche-Bun und Pommes frites +mit Hore Käse	34.00 36.00
CLUBSANDWICH Schweizer Pouletbrust mit Ei, Speck, Tomaten, Iceberg-Lettuce. Cocktail-Sauce und pommes frites	34.00

FLAMMKUCHEN

LORRAINE mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Reibkäse und Speck	24.00
ITALIEN (vegetarisch) mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola	24.00
WALLIS mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzer Pfeffer und Trockenfleisch	28.00
SCHOTTLAND mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Reibkäse, Rauchlachs, Lachskaviar und Meerrettich	28.00

DESSERTS

MILLE-FEUILLE mit Vanillecreme, Williamine AOC und Kompottbirnen	17.00	SORBET VALAISAN Aprikosensorbet mit Abricotine AOC	18.00
TOBLERONEMOUSSE mit weisser Tobleronesauce Mangosauce und Passionsfrucht	16.00	SORBET WILLIAMINE Birnsorbet mit Williamine AOC	18.00
BABA AU RHUM mit Schlagrahm und Tarocco-Orangen	16.00	COUPE DANMARK Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	16.00
CRÈME BRÛLÉE mit Quitte und Haselnussglace	16.00	WEISSER EISKAFFEE	16.00
		GLACE UND SORBET Kugel	5.00

SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT mit French Dressing oder Italienne Dressing	15.00
BÜFFEL-MOZZARELLA mit Cherry Rispent-Tomaten, Basilikum und Olio d'oliva extra vergine	22.00
CAESAR SALAD - mit Parmesan und Croûtons + Pouletbrust + Black Tiger Gambas	22.00 29.00 34.00
SALADE NIÇOISE mit Thunfisch-Tataki, grüne Bohnen, Kirschtomaten, Wachtelei und Taggiasca-Oliven	28.00

TATAR

AUBERGINENTATAR mit getrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven, Belper Knolle und Baergfeuer, Toast und Butter	80g 27.00 140g 36.00
RAUHLACHSTATAR mit Zitronenöl, Schnittlauch, Sauerrahm, Toast und Butter	80g 32.00 140g 42.00
RINDSTATAR IRISH BEEF CLUB Handgeschnittenes Rindsfilet mit Baergfeuer Toast und Butter	100g 33.00 180g 45.00
RINDSTATAR IRISH BEEF CLUB – überbacken mit Heubutter Handgeschnittenes Rindsfilet mit Baergfeuer Toast und Butter	100g 36.00 180g 48.00
PORTION POMMES FRITES	9.50

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE mit Basilikum-Pesto	15.00
KRUSTENTIER-BISQUE mit Black Tiger Gambas-Würfel und Marc de Dôle	18.00
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Brot und Käse überbacken	16.00

FISCH

FRITTIERTE EGLIFILETS LOË mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	1/2 28.00 1/1 42.00
ALPENZANDER™ mit Champagner-Sauerkraut, Trauben und Beurre blanc	1/2 30.00 1/1 45.00
BLACK TIGER GAMBAS mit Fregola Sarda, Steinpilze, Taggiasca-Oliven und Pesto-Rahmsauce	1/2 30.00 1/1 45.00

Fleischdeklaration: Rind/Irland und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich, Weinbergschnecken/Frankreich. **Fischdeklaration:** Rauchlachs/Schottland, Loup de mer/Griechenland, Saibling/Island und Schweiz, Eglifilet/Schweiz, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Niederlande, Black Tiger Gambas/Vietnam.

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF.

KÄSETELLER

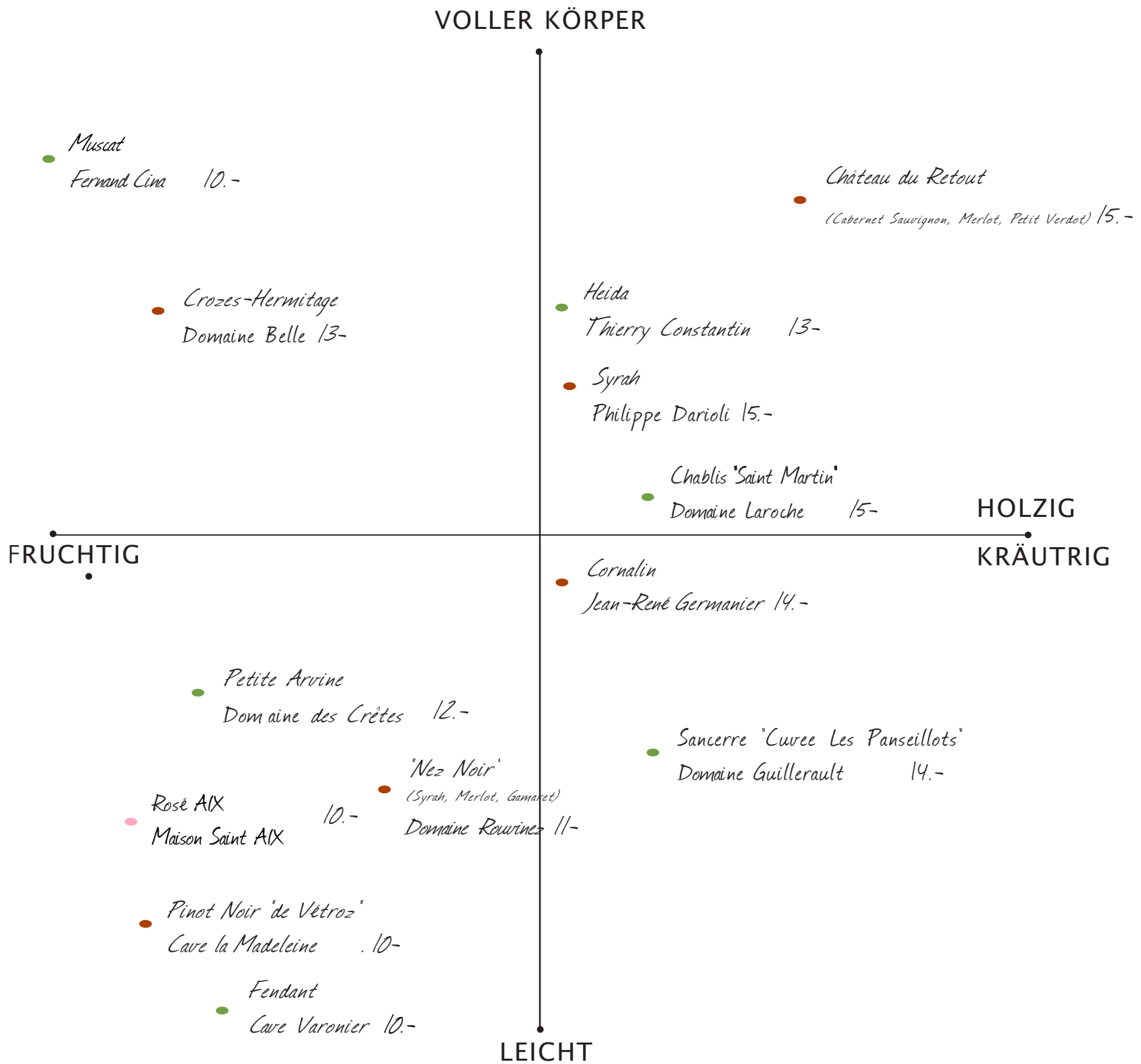
MIT QUITTENGEELEE UND
FRÜCHTEBROT

3 Sorten: 15.00
4 Sorten: 18.00
5 Sorten: 21.00

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

OFFENWEIN



WINTER SPECIAL BOTTLE

2021 Petite-Arvine Domaine des Crêtes 84.-

2019 Crozes-Hermitage Domaine Belle 88.-

CHAMPAGNE et MONTAGNE

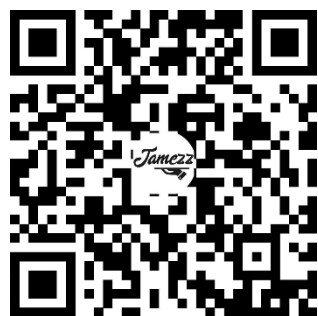
Glas Champagner Bollinger, Brut 21.-

Glas Champagner Bollinger, Rosé 24.-

❖ HOT SINCE 1879 ❖

ESPRESSO / KAFFEE	6
MILCHKAFFEE / SCHOKOLADE	9
TEE 0.5	12
BIER 0.33 / 0.5	8 / 11
SOFTGETRAENKE 0.3	8 / 9
WASSER 0.33 / 0.75	7 / 14

MORE FOOD & DRINKS



❖ MONDAYS AT VERSAILLES ❖

APEROL SPRITZ	15.-
HUGO	15.-
MATTERHORN VIEW	15.-
NEGRONI	22.-
KIR ROYAL	21.-
0,0% APPLE MULE	14.-
0,0% MATTERHORN COOLER	14.-