

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

❖ LES CLASSIQUES LUSI ❖

TERRINE DE FOIE GRAS	1/2	32.00
à la compote de kumquat et Grand cru Elvesia	1/1	48.00
FROMAGE DE CHEVRE GRATINÉ	1/1	28.00
au miel de Berne, noisettes et viande séchée IGP		
OS À MOELLE	1 pièce	18.00
à la fleur des alpes, ail, panko et persil	2 pièces	27.00
ESCARGOTS DE VIGNES	6 pièces	24.00
au beurre de foin		
RAVIOLIS AUX BOLETS	1/2	22.00
au chutney de chipolotti, à la sauce ciboulette et sa huile	1/1	33.00
TÊTE DE VEAU	1/2	22.00
à la sauce safran et au chutney de poires	1/1	33.00
TRIPES	1/2	25.00
à la sauce tomate, au chorizo et à l'esturgeon fumé	1/1	38.00

❖ VIANDE ❖

FILET DE BŒUF IRISH BEEF CLUB	180g	62.00
aux betteraves et baies de sureau Pommes de terre parisienne		
STEAK DE VEAU DE L'EMMENTAL	150g	58.00
à la sauce au poivre et échalotes Pommes de terre parisienne et chou frisé à la crème		
ESCALOPE VIENNOISE		52.00
aux aïelles rouges et pommes de terre au persil		
BURGER ZERMATTERHOF		34.00
Beef Burger Wagyu Swiss à la sauce B.B.Q. Cole slaw, Sriracha, lard, concombres au vinaigre tomate, oignons, roquette, bun brioché et pommes frites		
CHEESEBURGER ZERMATTERHOF		+ 2.00
+ Fromage de Zermatt		
CLUBSANDWICH		34.00
au blanc de poulet, oeuf, lard, tomates salade iceberg, sauce cocktail et pommes frites		

❖ TARTES FLAMBÉES ❖

LORRAINE		24.00
à la crème fraîche, oignons de printemps, lard fumé et fromage râpé		
ITALIENNE (végétarien)		24.00
aux tomates, mozzarella, olives noires, pistou génoise et roquette		
VALAIS		28.00
à la crème fraîche, oignons de printemps, fromage de chèvre miel, poivre noir et viande séchées IGP		
ÉCOSSE		28.00
à la crème fraîche, oignons de printemps, fromage râpé, Saumon fumé, rouge de saumon et raifort		

DESSERTS

FEUILLES CROUSTILLANTES	18.00	SORBET VALAISAN	18.00
au gianduja, noisettes et poires		Sorbet à l'abricots à l'abricotine AOC	
TARTE TATIN	18.00	SORBET WILLIAMINE	18.00
à la sauce Calvados et caramel		Sorbet à la poire à au Williamine AOC	
MOUSSE DE TOBLERONE	16.00	COUPE DANMARK	16.00
au Lemon Curd oranges, Campari et zestes		Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud amandes et crème fouettée	
CRÈME BRÛLÉE	16.00	CAFÉ GLACÉ BLANC	16.00
aux fèves Tonka et au sorbet de pruneaux			
		GLACE ET SORBET	par boule 5.00

❖ SALADES ❖

FEUILLES DE SALADE MÊLÉE		15.00
à la sauce à salade française ou italienne		
MOZZARELLA BUFFLONNE		22.00
aux tomates grappes cherry, au basilic et à l'huile d'olive extra vierge		
SALADE CÉSAR		22.00
au Grana Padano et aux Tramezzini-Croûtons + Blanc de poulet		29.00
+ Gambas Black Tiger		34.00
SALADE DE POULPE		28.00
aux tomates grappes cherry et olives de Taggiasca au vinaigrette de citron		

❖ TARTARE ❖

TARTARE D'AUBERGINES	80g	27.00
aux tomates séchées, olives Taggiasca, roquettes fromage boule de Belp et Baergfeuer, toast et beurre	140g	36.00
TARTARE DE SAUMON FUMÉ	80g	32.00
à l'huile de citron, ciboulette et crème fraîche, toast et beurre	140g	48.00
TARTARE DE BOEUF IRISH BEEF CLUB	100g	36.00
au filet de boeuf à la sauce Baergfeuer, toast et beurre	180g	51.00
TARTARE DE BOEUF IRISH BEEF CLUB - gratiné au beurre de foin	100g	36.00
au filet de boeuf à la sauce Baergfeuer, toast et beurre	180g	54.00
PORTION DE POMMES FRITES		9.50

❖ POTAGES ❖

VELOUTINE DE TOMATE		15.00
au pistou de basilic		
BISQUE DE HOMARD		18.00
aux gambas Black Tiger et au Marc de Dôle		
SOUPE DE CAROTTES		16.00
aux carottes marinées, gingembre et coriandre		

❖ POISSON ❖

FILETS DE PERCHES FRITS	1/2	30.00
à la sauce tartare et pommes de terre au sel	1/1	45.00
FILET D'OMBLE	1/2	32.00
à l'orge perlé, feuilles d'épinards et à la sauce basilic	1/1	48.00
GAMBAS BLACK TIGER	1/2	33.00
au pak-choi, lait de cocos et green curry	1/1	49.00

Déclaration de la viande: Bœuf/Irlande et Suisse, Veau/Suisse, Poulet/Suisse, Porc/Suisse et Espagne, Foie gras/France, Escargots/France.

Déclaration de poissons et crustacés: Saumon fumé/Écosse, Omble/Suisse et Islande, Sandre/Suisse, Perche/Suisse et Russie, Homard/Canada, Esturgeon fumé/Suisse, Gambas Black Tiger/Vietnam, Moules/Hollande et France

Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Si vous avez des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service. S.V.P. Tous les prix en francs suisses, TVA inclus. Les euros sont changés au cours indiqué. L'argent est rendu en CHF.

ASSIETTE DE

FROMAGE

À LA GÉLÉE DE COINGS ET AU
PAIN AUX FRUITS

3 sortes: 15.00

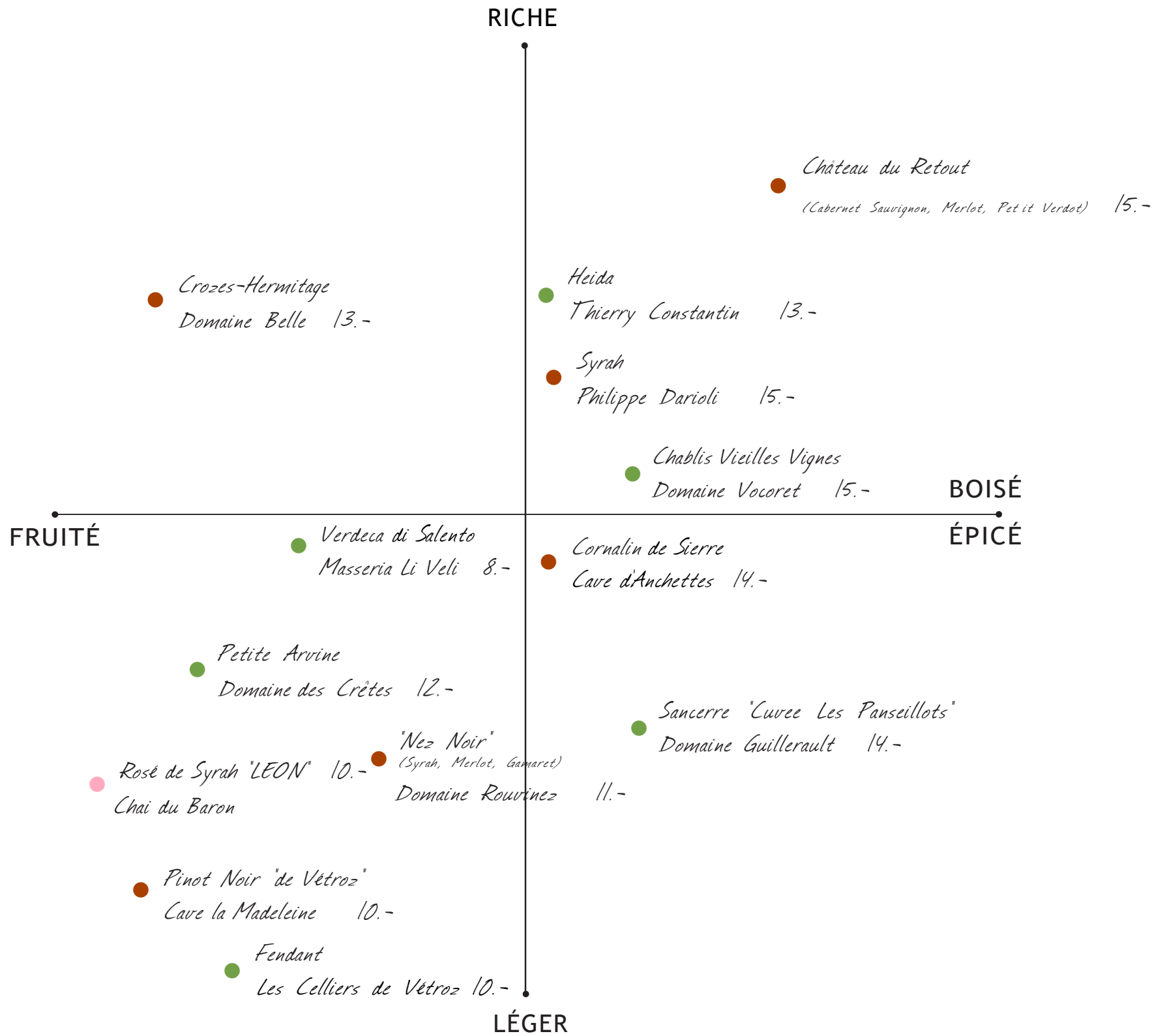
4 sortes: 18.00

5 sortes: 21.00

LUSI

BRASSERIE ZERMATTERHOF

VIN OUVERT



WINTER SPECIAL BOTTLE

2021 Petite-Arvine Domaine des Crêtes	84.-
2019 Crozes-Hermitage Domaine Belle	88.-

CHAMPAGNE et MONTAGNE

Verre Champagne Bollinger, Brut	21.-
Verre Champagne Bollinger, Rosé	24.-

❖ HOT SINCE 1879 ❖

EXPRESSO / CAFÉ	6.-
CAFÉ AU LAIT / CHOCOLAT	9.- / 12.-
THÉ 0.5	12.-
BIÈRE 0.3 / 0.5	8.- / 11.-
BOISSONS NON ALCOOLISÉES 0.3	8.- / 9.-
L'EAU DE ZERMATT 0.75	14.-

MONDAYS AT VERSAILLES

APEROL SPRITZ	17.-
MATTERHORN VIEW	17.-
NEGRONI	24.-
GINNAMON FIZZ	22.-
VIN CHAUD	11.-

❖ HEALTHY & CLEAN ❖

0,0% APEROLITO SPRITZ	15.-
0,0% MATTERHORN COOLER	14.-
0,0% AMALFI SPRITZ	14.-
0,0% GIN TONIC	16.-
0,0% APPLE MULE	14.-