



Fonduezelt

Tee Schnaps
1/2 Liter Obstler
mit Tee zum auffüllen
69.-

PREMIER PLAT

Plateau apéritif comme au Cervo Zermatt..... 37.50
Plättli mit Trockenfleisch, Hamma und Hobelkäse

Salade «Nüssli» avec oeuf & croûtons..... 17.-
Der Klassiker unter den Wintersalaten, mit Dressing maison

Salade mixte façon Hafenbeiz..... 13.50
Frischer Salatmix mit Nüssen, Früchten und Kernen

Bouquet de radis avec sel..... 8.50
Bund Radieschen mit Salz, herrlich knackig und rassig

Velouté de potiron..... 14.-
Kürbiscremesuppe, cremig und köstlich.

FONDUE DU PALACE GSTAAD

Die fabelhafte Fondue-Formel von Franz Faeh, Palace Hotel Gstaad. Serviert mit Brot, Gschwellti und Essigemüse.

Hausmischung..... p. P. 34.50

mit Trüffel..... p. P. 43.-

mit Champagner..... p. P. 39.-

mit Trüffel und Champagner..... p. P. 45.-

mit Steinpilzen wie im Hotel Guarda Val, Lenzerheide..p. P. 38.50

mit Tomaten wie im Hotel Guarda Val, Lenzerheidep. P. 36.50

Fondueschmaus voll vegan by SamSeS.....p. P. 36.-

RACLETTE EN 4 ACTES

Vier Käsesorten für ein komplettes Raclette-Vergnügen

à discretion..... 44.-
verschiedene Käsesorten, mit Gschwellti und Essigemüse

Wähle deinen Käse:

Chili, Knoblauch, Normal, Pfeffer

AUSSI DÉLICIEUX

Viande hachée et pâtes..... 26.-
Ghackets und Hörnli, voll schmackhaft

Capuns végétariens..... 28.-
Vegetarische Capuns, nach Rezept vom Hotel Guarda Val, Lenzerheide.

PLATS EN ACCOMPAGNEMENT

Cervo Fries à la saveur de truffe..... 14.50
Lulu liebt les Trüffelpommes à la Cervo Zermatt!

Pommes Frites..... 7.50
Klassisch, einfach, gut

Pommes de terre en robe de champs..... 7.50
Oder kurz: Gschwellti. Simply the best zu allem

Cornichons de la forêt de la Sprée..... 5.90
Spreewaldgurke, knackisch-frisch

DESSERTS

Meringue avec crème double..... 9.-
Meringue mit Doppelrahm für extra Genuss

Vermicelles avec Meringue..... 12.50
Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm

Dai Dai..... 3.-
Kleine Glacépraline, grosser Genuss

Gobelet de glace Schlattgut..... 6.90
Glacéchübeli vom Hof oberhalb Goldküste, diverse Sorten

Gâteau très choco..... 9.90
Schokokuchen, immer eine Sünde wert

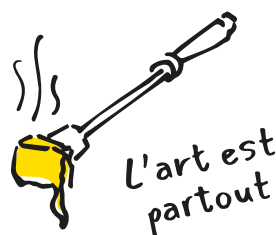
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille..... 16.-
Knuspriger Apfelstrudel mit feinsten Vanillesauce

Mille-feuilles substantiel pour deux..... 26.-
Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme

Fleisch, Käse, Brot und Backwaren sind aus der Schweiz.

Trüffel (Tuber aestivum vitt, Italien) Für detaillierte Informationen sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.



NE DOIT PAS MANQUER EN HIVER

Glühwein.....	8.-
mit Extras-Schuss	9.50
Heisse Schokolade	8.50
<i>wie im Schober dazumals</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

Wasser still/laut	0.5/1.0 l	5.50/9.50
Hausgemachter Eistee	0.3/0.5 l	6.-/8.50
Sprite	0.3/0.5 l	5.50/7.50
Coca Cola/Zero	0.33 l	5.50
Sinalco	0.33 l	5.50
Appenzeller Ginger Beer	0.33 l	6.50
<i>alkoholfrei</i>		
Gents	0.2 l	5.50
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>		

APERITIFS

Spritzer blanc doux ou acide	0.2 l	9.50
Aperol Spritz	0.2 l	14.-
Heino	0.2 l	18.-
Heino alkoholfrei	0.2 l	13.-
Negroni		20.-
Negroni sbagliato		20.-

BIÈRES

Einsiedler offen	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Panaché	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Einsiedler Maisgold	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei	0.33 l	6.50

DIGESTIFS

Grappa Berta Nibbio	2 cl	8.-
Grappa Berta La Musa Amarone	2 cl	11.-
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	18.-
Kirsch	5 cl	8.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso		5.-
Kaffee crème		5.50

VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato N.V.....	0.10 l	11.-
Furlan	0.75 l	69.-
<i>Glera, Valdobbiadene, Italien</i>		
Cuvée Alexandre, N.V.....	0.10 l	16.-
Soutiran, 1 ^{er} Cru.....	0.75 l	110.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich</i>		

BLANCS

Insel Ufnau's Riesling Silvaner	0.10 l	9.-
Klosterkellerei Einsiedeln.....	0.75 l	58.-
<i>Riesling-Sylvaner, Zürich, Schweiz</i>		
Cervo Zermatt	0.10 l	8.50
Varonier.....	0.75 l	59.-
<i>Johannisberg, Wallis, Schweiz</i>		
Restaurant Coco Heida	0.10 l	10.-
St. Jodern Kellerei	0.75 l	69.-
<i>Savagnin Blanc, Wallis, Schweiz</i>		
Blanc du Village Seminar 2023	0.75 l	65.-
Weingut Diederik		
<i>Cabernet Blanc, Sauvignac, Muscaris, Zürichsee, Schweiz</i>		
Petit Chablis	0.75 l	66.-
Domaine Durup		
<i>Chardonnay, Chablis, Frankreich</i>		
Riesling Feinherb	0.10 l	9.50
Weingut Wegeler	0.75 l	66.-
<i>Riesling, Mosel, Deutschland</i>		

ROSÉS

Miraval.....	0.10 l	10.-
Brad Pitt & Marc Perrin.....	0.75 l	69.-
<i>Syrah, Grenache, Cinsault, Provence, Frankreich</i>		
Whispering Angel.....	0.10 l	11.-
Chateau d'Esclans	0.75 l	77.-
<i>Grenache, Cinsault, Vermentino, Provence, Frankreich</i>		

ROUGES

Schiffstation Pinot Noir	0.75 l	58.-
Turmgut Erlenbach		
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		
Trus Crianza.....	0.10 l	9.-
Bodega Trus.....	0.75 l	69.-
<i>Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien</i>		
Treggiaia	0.10 l	9.50
Villa Bibbiani.....	0.75 l	66.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chianti Montalbano, Italien</i>		

SANS ALCOOL

Riesling alkoholfrei.....	0.10 l	8.-
Kloster Eberbach	0.75 l	55.-
<i>Riesling, Rheingau, Deutschland</i>		
Bla, Sparkling Tea.....	0.10 l	9.50
Copenhagen Company.....	0.75 l	65.-
<i>Jasmin, White Tea, Darjeeling, Dänemark</i>		

