



Fonduezelt am Mittag

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.-
Kürbiscrèmesuppe, 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.-

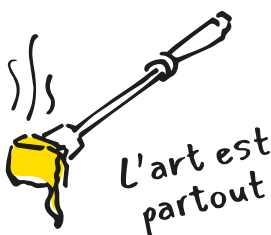
RACLETTE EN 4 ACTES

Vier Käsesorten für ein komplettes Raclette-Vergnügen

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

Wähle deinen Käse:

Chili, Knoblauch, Normal, Pfeffer



*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.*

AUSSI DÉLICIEUX

- Vol-au-vent géant**
*Riesen-Pastetli, heiss geliebte Blätterteighübeli, in gross
mit Kalbsgeschnetzeltem Zürcher Art*..... 48.-
mit Brätchügeli und Pilzen 29.-
- Ossobucco avec purée de pommes de terre**..... 47.-
zarte Kalbshaxe in Rotwein geschmort mit Kartoffelstock
- Viande hachée et pâtes** 26.-
Ghackets und Hörnli, voll schmackhaft
- Capuns végétariens** 28.-
*Vegetarische Capuns, nach Rezept vom
Hotel Guarda Val, Lenzerheide.*
- Macaroni de montagne**..... 22.-
*Auch bekannt als Älplermagronen.
Natürlich mit Apfelmus und Röstzwiebeln*

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
Glacéhübeli 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

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>		

