

VORSPEISEN

Chnoblí–Chrüter-Dip <i>Serviert mit Oliven und Weißbrot</i>	Euro	4,50
Geröstete Brötli <i>Geröstetes Brot mit Tomaten und Raclette - Käse überbackena</i>	Euro	5,30
ChäsBrägel <i>Geschmolzener Raclettekäse auf frischem Weißbrot, mit einer geheimen Gewürzmischung aus der Schweiz</i>	Euro	4,20
ChnoblíPilz <i>Mit Knoblauch und Kräuter gebratene Pilze Ideal für heiße Sommertage</i>	Euro	4,90
Schweizer Käsesuppe <i>dafür geht man Meilen weit, oder noch weiter!</i>	Euro	5,20
Weißwein-Chilli Suppe	Euro	4,50
Carpaccio-Matterhorn-Art <i>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Teté de Moín Käse und Trüffelöl</i>	Euro	10,90
Bündnerteller <i>Bündnerfleisch, Käse, Cornichons, Brot und Butter</i>	Euro	12,60

SALATE

Kleiner Salat Euro 3,40

Großer, bunter Salat Euro 6,20

*Bunte Blattsalate der Saison mit Karotten,
Mais und Tomaten, an hausgemachtem
Schweizer Dressing*

Dazu wählbar:

Mit Ei, Schinken und Fetakäse Euro 7,50

Mit Hähnchenbruststreifen Euro 8,60

Mit frisch gebratenen Riesengarnelen Euro 11,90

*Mit gebratenem Lachs umhüllt mit
Rosmarin und Schinken* Euro 12,40

Tomaten Mozzarella Salat Euro 4,50
*mit frischem Basilikum an Balsamico-
Dressing*

Feldsalat
mit gebratenem Speck und Pilzen Euro 5,30

RACLETTE

(Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)

Vom original Schweizer Racletteofen

Sie können so lange essen, bis es nicht mehr geht!

Euro 15,50

FONDUES

Original Schweizer Käsefondue

Euro 14,40

Käsefondue Vegi

mit verschiedenem Gemüse der Saison zum Eintauchen, dazu Weißbrot

Euro 15,80

Käsefondue der feurige Schweizer

mit grünem Pfeffer

Euro 14,90

Käsefondue Hawaii

mit Ananas Stücken und Chili

Euro 15,30

Walliser Fondue

mit einem extra Schuß Kirsch, Tomatenpüree und gebratenem Speck

Euro 15,90

FLEISCHFONDUES

Euro 21,50

(Ab 2 Personen nur auf Vorbestellung, Preis pro Person)

Alle Saucen sind selbstgemacht, verschiedene Sorten Fleisch vom Filetstück. Dazu reichen wir Ihnen Rösti, Spätzli und Brot.

Das Fleisch wird in Bouillon gegart, die Sie zum krönenden Abschluss als Suppe genießen können.

SCHWEIZER FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Hähnchen Saltimbocca Euro 13,90
gebratene Hähnchenbrust mit Salbei
und gebratenem Schinken an einer
traumhaften Marsalasaucce

Hähnchenbrust „Appenzeller“ Euro 14,90
Gefüllt mit Appenzeller Käse, getrockneten
Tomaten und frischen Kräutern im knusprigen
Schinken mantel.
Serviert mit einer Rotweinsauce,
wahlweise Röstli oder Spätzli

Original Züri Gschnätzlets Euro 22,60
aus Kalbsfilet mit Champignons, an einer
unvergleichlichen Sauce

Original Wiener Schnitzel Euro 16,50
paniertes Kalbfleisch mit Zitrone

Schweinemedallions Euro 15,50

Rumpsteak Euro 19,90
Rind aus Argentinien, 250 gr

Rinderfilet Euro 24,90
Rind aus Argentinien, 230 gr

Dazu frei wählbar:

+ Kräuterbutter Euro 1,00

+ Zwiebeln Euro 1,00

+ Pfeffersauce Euro 2,00

+ Gemüse Euro 2,00

+ Pfifferlingssauce Euro 2,50

+ 4 Garnelen (Surf ´n Turf) Euro 3,60

Zu allen Fleischgerichten servieren wir einen kleinen
Beilagensalat sowie wahlweise Röstli oder Spätzli.

ZÜRICHSEE

DESSERTS

<i>Schoggilawine</i>	<i>Euro</i>	<i>4,10</i>
<i>Vanille Eis mit heißer Schoggisauce und Sahne</i>		
<i>Alpenglühén</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i>
<i>Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>		
<i>Zimtträumlí</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i>
<i>Zimtpflaumen in Rotwein auf Vanille Eis</i>		
<i>Bergglück</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Toblerone-Mousse auf einem Himbeerspiegel</i>		
<i>Unwiderstehliche Schweizerin</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Creme Caramelle mit Sahne und Früchten</i>		
<i>Die Schöne-Eisige</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Zitronensorbet verfeinert mit Absolut-Vodka</i>		

Zwilerlaken

RÖSCHTI

Alle Röschtli werden in der Pfanne serviert, dazu reichen wir Ihnen einen kleinen Salat.

<i>Holzfüller Röschtli</i>	<i>Euro</i>	<i>10,80</i>
<i>Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken</i>		
<i>Röschtli Eigernordwand</i>	<i>Euro</i>	<i>14,60</i>
<i>Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken</i>		
<i>Vegi Röschtli</i>	<i>Euro</i>	<i>10,90</i>
<i>Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse überbacken</i>		
<i>Hawaiii Röschtli</i>	<i>Euro</i>	<i>10,60</i>
<i>Mit Ananas, Schinken und Raclette Käse überbacken</i>		
<i>Röschtli Chästräumli</i>	<i>Euro</i>	<i>11,40</i>
<i>Mit 4 verschiedenen Käsesorten (Tete de moine, Raclette, Mozzarella und hausmischung Fonduekäse)</i>		
<i>Röschtli Meeresbrise</i>	<i>Euro</i>	<i>15,80</i>
<i>Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert</i>		
<i>Röschtli Bahnhofstrasse</i>	<i>Euro</i>	<i>16,20</i>
<i>mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce</i>		
<i>Röstli USA</i>	<i>Euro</i>	<i>11,30</i>
<i>Mit Speck und Raclette Käse überbacken, dazu 2 Bio-Spiegeleier</i>		
<i>(Für kleine Röstigerichte gewähren wir jeweils einen Rabatt von 3,- Euro).</i>		

Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!

GäissäPeter

Euro 3,50

eine kleine Röstli mit einem Spiegelei

Heidi

Euro 3,50

hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken

Zu unseren Kinderspeisen gehört eine Apfelschorle oder ein Orangensaft 0,2l und eine Kugel Vanilleeis mit Schoggisauce.

Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Essen bis zu einem Alter von 10 Jahren bestellt werden können. Danke.

Kartoffeln aus der Region

*Liebe Gäste,
da uns die Region sehr am Herzen liegt, verwenden wir
für unsere Röstli ausschließlich Kartoffeln vom Bauer
Wicke aus Besse.
Das garantiert kurze Lieferwege und absolute Frische für
eine super Röstli.*

Matterhorn bei Facebook

*Sämtliche Neuigkeiten, sowie Wochenhits, finden Sie auf
unserer Matterhornstübli Face book Seite. Wir freuen uns
sehr, über einen Pinwandeintrag oder einen gefällt mir
Finger, falls es Ihnen bei uns gefallen hat.*

W-Lan im Matterhorn

*Das Matterhornstübli bietet seinen Gästen als
zusätzlichen Service eine freie W-Lan Nutzung.
Fragen Sie uns nach dem Passwort!*