

## VORSPEISEN

<b>Chnoblí–Chrüter-Dip</b> <i>Serviert mit Oliven und Weißbrot</i>	<b>Euro</b>	<b>4,90</b>
<b>Chäs Brägel</b> <i>Geschmolzener Raclettekäse auf frischem Weißbrot, mit einer geheimen Gewürzmischung aus der Schweiz</i>	<b>Euro</b>	<b>4,80</b>
<b>Chnoblí Pilz</b> <i>Mit Knoblauch und Kräuter gebratene Pilze Ideal für heiße Sommertage</i>	<b>Euro</b>	<b>5,20</b>
<b>Schweizer Käsesuppe</b> <i>dafür geht man Meilen weit, oder noch weiter!</i>	<b>Euro</b>	<b>5,90</b>
<b>Carpaccio Matterhorn-Art</b> <i>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Teté de Moín Käse und Trüffelöl</i>	<b>Euro</b>	<b>12,90</b>
<b>Bündnerteller</b> <i>Bündnerfleisch, Käse, Cornichons, Brot und Butter</i>	<b>Euro</b>	<b>14,60</b>

## FONDUES

*(Hausgemachte Käsemischung bestehend aus Appenzeller, Gruyère, Emmentaler und Raclette Käse, mit Weisswein und Kirsch)*

<b>Original Schweizer Käsefondue</b>	<b>Euro</b>	<b>15,90</b>
<b>Käsefondue Vegi</b> <i>mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Weißbrot</i>	<b>Euro</b>	<b>17,20</b>
<b>Käsefondue der feurige Schweizer</b> <i>mit grünem Pfeffer</i>	<b>Euro</b>	<b>16,20</b>

**Walliser Fondue** Euro 17,20  
mit einem extra Schuß Kirsch, Tomatenpüree  
und gebratenem Speck

**Herkules Fondue** Euro 17,20  
mit Hütt Naturtrüb anstelle von Wein und mit Ahler Wurst  
verfeinert (sehr mild, für Fondueeinsteiger gut geeignet)

## SCHWEIZER FLEISCH SPEZIALITÄTEN

**Hähnchenbrust „Appenzeller“** Euro 15,90  
Gefüllt mit Appenzeller Käse, getrockneten  
Tomaten und frischen Kräutern im knusprigen  
Schinkenmantel. Serviert mit einer Rotweinsauce.

**Original Züri Gschnätzlätz** Euro 23,90  
aus Kalbsfilet mit Champignons, an einer  
unvergleichlichen Sauce

**Original Wiener Schnitzel** Euro 17,90  
paniertes Kalbfleisch mit Zitrone

**Rumpsteak** Euro 20,90  
Rind aus Südamerika

**Rinderfilet** Euro 25,90  
Rind aus Südamerika

**Dazu frei wählbar:**

+ Kräuterbutter Euro 1,00

+ Zwiebeln Euro 1,00

+ Pfeffersauce Euro 2,00

+ Portweinjus Euro 2,50

+ 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.

## RÖSCHTI

<b>Holzfäller Röschtli</b> Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken	<b>Euro</b>	<b>11,90</b>
<b>Röschtli Eigernordwand</b> Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken	<b>Euro</b>	<b>15,90</b>
<b>Vegi Röschtli</b> Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse Überbacken	<b>Euro</b>	<b>11,90</b>
<b>Röschtli Meeresbrise</b> Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert	<b>Euro</b>	<b>16,90</b>
<b>Röschtli Bahnhofstrasse</b> mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce	<b>Euro</b>	<b>17,90</b>

### *Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!*

**Gäüssä Peter** **Euro 4,50**  
*eine kleine Röstli mit einem Spiegelei*

**Heidi** **Euro 4,50**  
*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.*

## DESSERTS

<i>Schoggilawine</i> <i>Vanille Eis mit heißer Schoggisauce und Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i>
<i>Alpenglühchen</i> <i>Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Zimtträumli</i> <i>Zimtpflaumen in Rotwein auf Vanille Eis</i>	<i>Euro</i>	<i>5,60</i>
<i>Bergglück</i> <i>Toblerone-Mousse auf einem Himbeerspiegel</i>	<i>Euro</i>	<i>6,90</i>
<i>Die Schöne-Eisige</i> <i>Zitronensorbet verfeinert mit Absolut-Vodka</i>	<i>Euro</i>	<i>5,20</i>

*Liebe Gäste,*

*aufgrund der Corona Pandemie, kommt es derzeit im Matterhorn Stübli zu einigen Veränderungen. Trotz einer verkleinerten Karte und der Einhaltung von strengen Hygienevorschriften, sind wir sehr bemüht, Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns zu ermöglichen.*

*Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und wissen Ihre Unterstützung sehr zu schätzen.*

*Ihr Matterhorn Team*