

VORSPEISEN

Chnoblí–Chrüter-Díp Euro 4,90
Serviert mit Oliven und Weißbrot

Geröstete Brötli Euro 5,80
Geröstetes Brot mit Tomaten und Raclette - Käse überbacken

Chäs Brägel Euro 4,80
Geschmolzener Raclettekäse auf frischem Weißbrot, mit einer geheimen Gewürzmischung aus der Schweiz

Chnoblí Pilz Euro 5,20
*Mit Knoblauch und Kräuter gebratene Pilze
Ideal für heiße Sommertage*

Schweizer Käsesuppe Euro 5,90
dafür geht man Meilen weit, oder noch weiter!

Weißwein-Chilli Suppe Euro 4,90

Carpaccio Matterhorn-Art Euro 12,90
*hauchdünn geschnittenes Rinderfilet
mit Teté de Moín Käse und Trüffelöl*

Bündnerteller Euro 14,60
Bündnerfleisch, Käse, Cornichons, Brot und Butter

SALATE

Kleiner Salat Euro 3,90

Großer, bunter Salat Euro 7,20

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

Dazu wählbar:

Mit Ei, Schinken und Fetakäse Euro 8,90

Mit Hähnchenbruststreifen Euro 9,80

Mit frisch gebratenen Riesengarnelen Euro 13,40

Mit gebratenem Lachs umhüllt mit Rosmarin und Schinken Euro 13,40

Tomaten Mozzarella Salat Euro 5,60
mit frischem Basilikum an Balsamico-Dressing

Feldsalat Euro 6,20
mit gebratenem Speck und Pilzen

RACLETTE

(Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)

Vom original Schweizer Racletteofen Euro 17,50
Sie können so lange essen, bis es nicht mehr geht!

FONDUES

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

Original Schweizer Käsefondue Euro 15,90

Käsefondue Vegi Euro 17,20
mit verschiedenem Gemüse der Saison, dazu Weißbrot

Käsefondue der feurige Schweizer Euro 16,20
mit grünem Pfeffer

Käsefondue Hawaii Euro 16,70
mit Ananas Stücken und Chili

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

FLEISCHFONDUES Euro 23,50

(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 14,90
gebratene Hähnchenbrust mit Salbei
und gebratenem Schinken an einer
traumhaften Marsalasaucce

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

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

Original Wiener Schnitzel Euro 17,90
paniertes Kalbfleisch mit Zitrone

Schweinemedallions Euro 16,50

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.

ZÜRICHSEE

DESSERTS

<i>Schoggilawine</i> <i>Vanille Eis mit heißer Schoggisauce und Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i>
<i>Alpenglühén</i> <i>Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>5,90</i>
<i>Zimtträumlí</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>Unwiderstehliche Schweizerin</i> <i>Creme Caramelle mit Sahne und Früchten</i>	<i>Euro</i>	<i>5,20</i>
<i>Die Schöne-Eisige</i> <i>Zitronensorbet verfeinert mit Absolut-Vodka</i>	<i>Euro</i>	<i>5,20</i>
<i>Vogellisi</i> <i>Erdbeer Panna Cotta mit frischen Früchten</i>	<i>Euro</i>	<i>6,40</i>

Zwilerlaken

RÖSCHTI

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

Holzfäller Röschtli <i>Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken und Raclette Käse überbacken</i>	Euro	11,90
Röschtli Eigernordwand <i>Mit Schweinefilet auf Gemüse und Raclette Käse überbacken</i>	Euro	15,90
Vegi Röschtli <i>Mit Gemüse der Saison und Raclette Käse überbacken</i>	Euro	11,90
Hawaií Röschtli <i>Mit Ananas, Schinken und Raclette Käse überbacken</i>	Euro	11,90
Röschtli Chästräumli <i>Mit 4 verschiedenen Käsesorten (Raclette, Tête de moín, Mozzarella, Appenzeller)</i>	Euro	12,60
Röschtli Meeresbrise <i>Mit Lachs und Garnelen auf Blattspinat serviert</i>	Euro	16,90
Röschtli Bahnhofstrasse <i>mit Rinderfilet-Würfel und Pfifferlingen an einer Sahnesauce</i>	Euro	17,90
Rösti USA <i>Mit Speck und Raclette Käse überbacken, dazu 2 Bio-Spiegeleier</i>	Euro	11,90

Heidi

Für unsere kleinen Prinzessinnen und Prinzen!

Gäissä Peter

eine kleine Röstli mit einem Spiegelei

Euro 4,50

Heidi

hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken

Euro 4,50

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!*