

EAT 1818 DRINK

Z E R M A T T

VORSPEISE – STARTER – ENTRÉES	HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX
<p>Kalbsbries, Mole Sauce, Aprikose, Crème fraîche, Tonka Bohnen 26.- Sweetbread, mole, apricot, crème fraîche, tonka beans <i>Ris de veau, sauce mole, abricot, crème fraîche, fèves tonka</i></p>	<p>Pachamanca Entenbrust, Kaffee, Zwiebel, Feige 46.- Pachamanca duck breast, coffee, onion, fig <i>Magret de canard Pachamanca, café, oignons, figue</i></p>
<p>Zander Ceviche, Curuba, Tomate, Habanero Chili, Süsskartoffel – Hummer 28.- Pikeperch Ceviche, Curuba, tomato, Habanero chili, sweet potato – lobster <i>Ceviche de sandre, Curuba, tomates, piment Habanero, patates douces et homard</i></p>	<p>Teres Major Rind Bohnen, Maniok, Orange, Kräuter 68.- Teres Major beef, bean, cassava, orange, herbs <i>Bœuf Teres Major, haricots, manioc, orange, herbes</i></p>
<p>Jakobsmuschel, grüne Mango, Queller, Panela-Wasser 32.- Scallop, green mango, samphire, panela water <i>Coquille Saint-Jacques, mangue verte, salicorne, l'eau panela</i></p>	<p>Abanico Iberico Schwein Erdnuss, Chili, Pfirsichpalme, Mais 50.- Abanico Iberico pork, peanut, chili, peach palm, corn <i>Porc Abanico ibérique, cacahuète, chili, pêcher, maïs</i></p>
<p>Causa limeña Kartoffel, Aji Amarillo, Salat, Kohl, Lauch, Tomate 22.-  Potatoe, Aji Amarillo, lettuce, cabbage, leek, tomato <i>Pommes de terre, Aji Amarillo, laitue, chou, poireaux, tomate</i></p>	<p>Heilbutt, Papaya, Reis, Koriander 45.- Halibut, papaya, rice, coriander <i>Flétan, papaye, riz, coriandre</i></p>
<p>Humita Suppe, Kürbis, Mais, Huitlacoche 20.-  Humita soup. pumpkin, corn, Huitlacoche <i>Soupe Humita, potiron, maïs, Huitlacoche</i></p>	<p>Poulet, Limette, Chili, Mais, Tamarillo, Zwiebel, Mangold 46.- Chicken, lime, chili, corn, tamarillo, onion, chard <i>Poulet, citron vert, chili, maïs, tamarillo, oignons, blettes</i></p>
	<p>Quinoa, Kohl, Frischkäse, Kräuter, Blaubeere 32.-  Quinoa, cabbage, fresh cheese, herbs, blueberry <i>Quinoa, chou, fromage frais, herbes, myrtille</i></p>

ZUCKERFELDER – SUGAR FIELDS – CHAMPS DE SUCRE

<p>Käsekuchen, Ananas, Muscovado Zucker, Tajin 16.- Cheesecake, pineapple, muscovado sugar, tajin <i>Cheesecake, ananas, sucre Muscovado, tajin</i></p>	<p>88% pure Schokolade, Lulo, Cancha 20.- 88% pure chocolate, lulo, cancha <i>Chocolat pur 88%, lulo, cancha</i></p>
<p>Tres Leches Kuchen, Blaubeere, Erdnuss 18.- Tres Leches cake, blueberry, peanut <i>Gâteau Tres Leches, myrtille, cacahuète</i></p>	<p>Hausgemachte Sorbets und Glace 4.50.- Homemade sorbets and ice-creams <i>Sorbets et glaces maison</i></p>

Tasting Menü

Trip through South America	125.-
Vegetarian Trip through South America	95.-



Vegan



Vegetarian

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein - May have been produced with hormonal enhancers - Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux
Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen - Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included - Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris
Wir verwenden/ We use/ Nous utilisons: Veal CH, Beef USA, Pork SP, Chicken CH, Duck FR/CH, Scallops FAO27, Pikeperch CH/IT, Halibut FAO27
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team - In case of allergies, please refer to the service team - En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service