

# Herzlich Willkommen Bienvenue Welcome

Lassen Sie sich von uns in unserem gemütlichen Speisesaal oder in unserer Jagdstube verführen. Spüren Sie die vielen Geschichten, die Ihnen das Haus erzählt. Geniessen Sie die traditionelle und ausgesuchte Küche aus den Alpen.

Unserem neuen Küchenchef Raphael Baumann und seiner Crew liegen die Frische und Natürlichkeit der Produkte am Herzen. Sie kochen sie mit Liebe und präsentieren sie sorgfältig.

Unser freundliches Serviceteam begleitet Sie durch den Abend und reicht Ihnen auf Wunsch die passenden Weine zu Ihrem Essvergnügen. In unserem Weinkeller lagern wir für Sie über 100 erlesene Weine.

Wir wünschen Ihnen einen schönen,  
angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt.

## **“En Güeta“**

Gerne organisieren wir für Sie diverse Anlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder Geburtstage.  
Verlangen Sie unsere Menuvorschläge.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Seite, um ein Ereignis ganz nach Ihren individuellen  
Bedürfnissen zu gestalten.

**Fam. Nicole Perren-Bayard  
Küchenchef Raphael Baumann  
und Mitarbeiter**

Jeden Tag von 08.30 Uhr bis 24.00 Uhr offen

# Salatvariationen

Вариации на тему салатов

<b>Grüner Blattsalat</b> <i>Salade verte</i> Green salad Салат-ассорти из зеленых листьев	9.00
<b>Gemischter Marktsalat</b> <i>Salade mêlée, fraîche du marché</i> Mixed salad, fresh from the market Салат-ассорти из свежайших овощей – “только с грядки”	12.00
<b>Nüsslisalat mit Speck und Croûtons an Kartoffeldressing</b> <i>Assiette de doucette aux lardons et aux croûtons</i> Lamb's lettuce with diced bacon and croutons Листья салата корн со шпиком, сухариками и картофельной заправкой	14.00
<b>Rucola Salatteller mit Parmesanspänen an Balsamico Vinaigrette</b> <i>Assiette de roquette avec copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique</i> Rocket leaves salad with fine parmesan cheese shavings and balsamic vinaigrette Салат из Рукколы со стружкой из Пармезана и заправкой из бальзамического уксуса	16.00
<b>Tomaten Büffel Mozzarella Salat mit frischem Basilikum und blauen Kartoffelchips</b> <i>Salade de tomates et de mozzarella de bufflone au basilic frais et aux chips bleues</i> Tomato salad with buffalo milk mozzarella, fresh basil and blue potato chips Моцарелла из молока буйволицы, помидоры, свежий базилик и голубые картофельные чипсы	18.00

# Casa Rustica's Suppen

## Супы

<b>Rindsbouillon mit Sherry und Ei</b>	9.00
<i>Bouillon de boeuf à l'oeuf et au sherry</i> Beef consommé with egg and sherry Бульон говяжий с яйцом и Шерри	
<b>Walliser Weissweinschaumsuppe mit Trockenfleisch und Roggenbrot</b>	13.00
<i>Soupe valaisanne mousseuse au vin blanc, à la viande séchée et au pain de seigle</i> Frothy Valais-style white wine cream soup with air-dried beef and rye bread Суп с винной пенкой, сушеным мясом и ржаным хлебом	
<b>Tomaten Crèmesuppe mit frischem Basilikum</b>	13.00
<i>Crème de tomates au basilic frais</i> Cream of tomato soup with fresh basil Томатный кремовый суп со свежим базиликом	
<b>Kürbis Cremesuppe mit Kernen und Öl</b>	13.00
<i>Crème de potiron avec son huile et ses graines</i> Cream of pumpkin soup with pumpkin oil and seeds Кремовый суп из тыквы с тыквенными семечками и маслом	

# Kalte und warme Vorspeisen

Горячие и холодные закуски

<b>Falsche Schnecken "du Chef" mit Lamm oder Rind im Pfännli serviert</b>	16.00
<i>Les faux escargots "du chef" à l'agneau ou au boeuf servis dans le poêlon</i> The chef's false snails (lamb or beef) served in the pan "Фальшивые улитки" из телятины и говядины, - подаются в сковороде	
<b>Creveffcocktail Calypso im Körbchen</b>	19.00
<i>Cocktail de crevettes Calypso servi dans la corbeille</i> Calypso Black Tiger prawn cocktail served in a basket Коктейль из креветок Калипсо в корзиночке	
<b>Geräucherter Lachsteller mit Garnituren, Toast und Butter</b>	20.00
<i>Assiette de saumon fumé avec sa garniture, toast et beurre</i> Garnished smoked salmon, toast and butter Копченый лосось, украшенный гарниром. Тосты с маслом	
<b>Rindstatar auf Rucolasalat, Zwiebelringe, Toast und Butter</b>	24.00
<i>Tartare de bœuf sur roquettes, oignons, toast et beurre</i> Beef tartar on rocket leaves, onions, toast and butter Тартар из говядины с салатом Руккола и колечками лука. Тосты с маслом	
<b>Rindscarpaccio mit Steinpilztartar und Tête de Moine</b>	26.00
<i>Carpaccio de boeuf, tartare de cèpes et Tête de Moine</i> Carpaccio of beef, cep mushroom tartare and Tête de Moine cheese Карпаччо из говядины с тартаром из белых грибов, и сыром Tête de moine	
<b>Walliserteller mit luftgetrockneten Fleischspezialitäten und Käse</b>	26.00
<i>Assiette valaisanne avec spécialités séchées et fromage du Valais</i> Valais platter with assorted air-dried meats and cheese from the Valais Специальное блюдо-ассорти кантона Валлис: сушеное мясо и сыр	
<b>Jakobsmuscheln mit Safran-Risotto</b>	26.00
<i>Coquilles Saint-Jacques avec risotto au safran</i> Scallops with saffron risotto Морские гребешки, ризотто с добавлением шафрана	
<b>Gänseleber mit geschmorten Portwein Feigen und Balsamico Reduktion</b>	30.00
<i>Foie gras d'oie poêlé aux figues étuvées au porto et à la réduction de vinaigre balsamique</i> Delicately fried goose liver with figs braised in port wine and balsamic reduction Фуа гра с финиками, припущенными в портвейне, с соусом из выпаренного бальзамического уксуса	

# Pasta Variationen

Блюда из пасты

<b>Spaghetti aglio olio peperocino</b>	*18.00
<i>Spaghetti à l'ail, à l'huile d'olive et aux piments rouges</i> Spaghetti with garlic, olive oil and hot peppers Спагетти с чесноком, оливковым маслом и красным острым перцем	
<b>Penne all'arrabbiata</b>	18.00
<i>Penne aux tomates, aux lardons et aux piments rouges</i> Penne with tomato, bacon and hot peppers Пенне all'arrabbiata с томатами, беконом и красным острым перцем	
<b>Spaghetti al Pesto Genovese mit Parmesanspänen</b>	*19.00
<i>Spaghetti au pesto genovese et aux copeaux de parmesan</i> Spaghetti with pesto genovese and fine parmesan cheese shavings Спагетти с соусом песто Genovese и тертым Пармезаном	
<b>Spaghetti mit Broccoli und Cherry-Tomaten an einer Rahm-Liaison</b>	*20.00
<i>Spaghetti au brocoli et aux tomates cerises avec une liaison à la crème</i> Spaghetti with broccoli and cherry tomatoes and cream liaison Спагетти с брокколи, помидорами-черри и сливками	
<b>Spaghetti Casa Rustica</b>	42.00
mit flambierten Riesencrevetten an pikant-süßer Chilisauce <i>aux crevettes géantes flambées à la sauce aux piments rouges douce piquante</i> with flambéed giant prawns in a hot and sweet chili sauce Спагетти с фламбированными королевскими креветками и остро-сладким соусом, с добавлением чили	

## Röstipfanne

Рёсти в сковородке (жареный картофель по-швейцарски)

<b>Gemüserösti mit Käse</b>	*22.00
<i>Rösti aux légumes et au fromage</i> Vegetable Rösti with cheese Рёсти с овощами и сыром	
<b>Bergsteiger Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei</b>	24.00
<i>Rösti montagnard aux lardons, au fromage et à l'oeuf au plat</i> Montaineer's Rösti with bacon, cheese and fried egg Рёсти Альпиниста - с беконом, сыром и яичницей	

\* vegetarisch, блюдо вегетарианское

# Fisch Spezialitäten

Блюда из рыбы

<b>Zanderfilet auf Sauerkraut mit Traubensensauce und Strohkartoffeln</b>	42.00
<i>Filet de sandre sur choucroute avec sauce à la moutarde et au raisin et pommes de terre paille</i>	
Pike-perch fillet on sauerkraut with grape mustard sauce and straw potatoes	
Филе судака с кислой капустой, жареным картофелем и соусом из винограда и горчицы	
<b>Spaghetti Casa Rustica</b>	42.00
Mit flambierten Riesencrevetten an pikant-süßer Chilisauce	
<i>aux crevettes géantes flambées à la sauce aux piments rouges douce et piquante</i>	
with flambéed giant prawns in a hot and sweet chili sauce	
Спагетти <b>Casa Rustica</b> с фламбированными королевскими креветками и остро-сладким соусом, с добавлением чили	
<b>Jakobsmuscheln mit Safran-Risotto</b>	42.00
<i>Coquilles Saint-Jacques avec risotto au safran</i>	
Scallops with saffron risotto	
Морские гребешки, ризотто с добавлением шафрана	
<b>Eglifilets aus Raron (VS), Marktgemüse und Kartoffeln</b>	43.00
<i>Filets de perche de Raron (VS), légumes du marché et pommes de terre</i>	
Perch filets from the region, fresh market vegetables and potatoes	
Филе щуки из местного региона, картофель, свежие овощи – “только с грядки”	

# Aus der Pfanne und vom Grill

Блюда жареные и на гриле

<b>Saftiges Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites</b>	34.00
<i>Juteux steak de porc grillé avec beurre aux herbes, légumes du marché et pommes frites</i> Juicy grilled pork steak with herb butter, fresh market vegetables and French fries Сочный стейк из свинины со сливочным маслом, с добавлением трав. На гарнир - картофель-фри, овощи	
<b>Gebratene Mais Poularde mit Rosmarinjus, Marktgemüse und Tagliatelle</b>	36.00
<i>Blanc de poulet jaune rôti au jus de romarin, légumes du marché et tagliatelles</i> Roast chicken breast with rosemary jus, fresh market vegetables and tagliatelle Жареная куриная грудинка в розмариновом соусе. На гарнир – таглиателли и овощи	
<b>Lamm Entrecôte mit einer Provençalkruste, Kräutersauce mit Knoblauch, Marktgemüse und Kartoffelgratin</b>	46.00
<i>Entrecôte d' agneau en croûte provençale, sauce aux herbes et à l'ail, légumes du marché et gratin dauphinois</i> Loin of lamb in a Provençale crust, herb garlic sauce, fresh market vegetables and potato gratin Антрекот из баранины с хрустящей корочкой Provençal, под соусом из трав и чеснока. На гарнир - картофель-гратин, овощи	
<b>Rindsfilet mit Portweinjus auf frischen Bohnen mit Kartoffelgratin</b>	48.00
<i>Filet de boeuf au jus de porto, aux haricots verts et au gratin dauphinois</i> Grilled fillet of beef with port wine jus, green beans an potato gratin Говяжье филе на гриле, под соусом из портвейна, зеленые бобы и картофель-гратин	
<b>Feines Rindsfilet "Rossini"</b>	56.00
mit Foie Gras, Marktgemüse und Kartoffelgratin <i>avec foie gras, légumes du marché et gratin dauphinois</i> with goose liver, fresh market vegetables and potato gratin Нежное говяжье филе с гусиной печенью. На гарнир - картофель-гратин, овощи	

# Spezialitäten des Hauses

Наши фирменные блюда

<b>Feine Kalbsleber mit frischen Kräutern und Rösti</b> <i>Emincé de foie de veau aux fines herbes et rösti</i> Finely sliced calf's liver with herbs and rösti Нежная телячья печень с травами. На гарнир - картофель-рёсти	36.00
<b>Grillierte Lammkoteletts auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin</b> <i>Côtelettes d'agneau grillées sur légumes méditerranéens et au gratin dauphinois</i> Grilled lamb chops on Mediterranean vegetables and potato gratin Баранина на гриле с овощами Средиземноморья, картофель гратен	39.00
<b>Klassisches Züricher Geschnetzelttes mit Rösti</b> <i>Emincé de veau zurichoise et rösti</i> Classical Zurich-style sliced veal with rösti Классическое Цюрихское блюдо: жареные кусочки телятины, картофель-рёсти	39.00
<b>Feines Kalbs-Cordon bleu mit Marktgemüse und Pommes frites</b> <i>Cordon bleu de veau, légumes du marché et pommes frites</i> Veal Cordon bleu, with fresh market vegetables and French fries Нежное Кордон Блё из телятины, овощи. На гарнир - картофель-фри	44.00
<b>Klassische Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Butternudeln</b> <i>Stroganoff de filet de boeuf classique et nouilles au beurre</i> Classic Stroganoff with fillet of beef and butter noodles Классическое Бефстроганов из кусочков говядины. На гарнир - лапша с маслом	45.00
<b>Saftiges Kalbskotelett an Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin</b> <i>Côtelette de veau juteuse avec sauce à la crème aux morilles, légumes du marché et gratin dauphinois</i> Juicy veal cutlet in a creamy morel sauce, fresh market vegetables and potato gratin Жареная телятина с соусом из сморчков, с овощами и картофелем гратен	56.00

Kalb, veau, veal  
Rind, boeuf, beef  
Schwein, porc, pork  
Lamm, agneau, lamb  
Geflügel, volaille, poultry

Schweiz  
Schweiz, USA, Argentinien  
Schweiz  
Schweiz, Neuseeland  
Schweiz, Frankreich

# Unsere Fleischfondues

ФОНДЮ С МЯСОМ

## **FONDUES ab 2 Personen**

(минимум ) на 2 персоны

<b>Fondue Chinoise (200gr. p.p)</b>	42.00 p.p
<i>Fines tranches de filet de veau et de bœuf</i>	
Thin slices of veal and beef fillet	
Фондю с тонкими кусочками телятины и говядины	
<b>Zermatter Lammfondue (200gr. p.p)</b>	44.00 p.p
Lammfiletwürfel mit Bouillon	
<i>Dés de filet d'agneau avec bouillon</i>	
Cubed fillet of lamb with meat broth	
Фондю с кусочками баранины и с бульоном	
- по специальному рецепту Церматта	
<b>Fondue Casa (200gr. p.p)</b>	44.00 p.p
Rindsfiletwürfel mit Bouillon	
<i>Dés de filet de boeuf avec bouillon</i>	
Cubed fillet of beef with meat broth	
Фондю Casa (с говяжьим филе и бульоном)	

<b>Beilagen:</b>	<b>Pommes frites, Reis und frische Früchte</b>
<i>Garniture:</i>	<i>Pommes frites, riz et fruits frais</i>
Side dishes:	French fries, rice and fresh fruits
Гарниры:	Картофель-фри, рис и свежие фрукты

<b>Extras:</b>	<b>Supplement Fleisch (80gr.)</b>	pro Portion	10.00
	<i>Supplément de viande</i>	<i>par portion</i>	
	Extra portion of meat	per portion	
	Дополнительная порция мяса	за порцию	
	<b>Gemüse oder kleiner Salat</b>		8.00
	<i>Légumes ou petite salade</i>		
	Vegetables or small salad		
	Овощи или небольшой салат		

# Fondueplausch

## Фондю

**ab 2 Personen**

Блюда (минимум) на 2 персоны

<b>Käsefondue</b> <i>Fondue au fromage</i> Cheese fondue Сырное фондю	24.00 p.p
<b>Fondue mit frischen Kräutern</b> <i>Fondue au fromage et aux herbes</i> Cheese fondue with herbs Фондю со свежей зеленью	26.00 p.p
<b>Fondue mit Tomaten</b> <i>Fondue au fromage et aux tomates</i> Cheese fondue with tomatoes Фондю с кусочками помидоров	26.00 p.p
<b>Fondue Chinoise (200gr. p.p)</b> <i>Fines tranches de filet de veau et de bœuf</i> Thin slices of veal and beef fillet Фондю с тонкими кусочками телятины и говядины	42.00 p.p
<b>Zermatter Lammfondue (200gr. p.p)</b> Lammfiletwürfel mit Bouillon <i>Dés de filet d'agneau avec bouillon</i> Cubed fillet of lamb with meat broth Фондю с кусочками баранины и с бульоном - по специальному рецепту Церматта	44.00 p.p
<b>Fondue Casa (200gr. p.p)</b> Rindsfiletwürfel mit Bouillon <i>Dés de filet de boeuf avec bouillon</i> Cubed fillet of beef with meat broth Фондю Casa (с говяжьим филе и бульоном)	44.00 p.p

<b>Beilagen:</b> <i>Garniture:</i> Side dishes: Гарниры:	<b>Pommes frites, Reis und frische Früchte</b> <i>Pommes frites, riz et fruits frais</i> French fries, rice and fresh fruits Картофель-фри, рис и свежие фрукты
---	--

<b>Extras :</b>	<b>Supplement Fleisch (80gr.)</b> <i>Supplément de viande</i> Extra portion of meat Дополнительная порция мяса	pro Portion <i>par portion</i> per portion за порцию	10.00
	<b>Gemüse oder kleiner Salat</b> <i>Légumes ou petite salade</i> Vegetables or small salad Овощи или небольшой салат		8.00

# Desserts von unserem Pâtissier

Десерты от нашего кондитера

<b>Crema Catalana</b> <i>Crème catalane</i> Catalana cream Крем Каталана	10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> <i>Salade de fruits frais</i> Fresh fruit salad Салат из свежих фруктов	12.00
<b>Zimt Panna Cotta mit warmen Zwetschgen</b> <i>Panna cotta à la cannelle aux pruneaux chauds</i> Cinnamon panna cotta with hot plums Панна Котта с корицей и горячими сливами	13.00
<b>Feine Schokoladen Mousse mit Orangenfilets und -zesten an Suzettesauce</b> <i>Mousse au chocolat aux filets et aux zestes d'oranges et sauce Suzette</i> Chocolate mousse with fillets and zests of orange and Suzette sauce Нежный шоколадный мусс с апельсинами и соусом Сюзетт	16.00
<b>Zartschmelzendes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsorbet und Chilischäum</b> <i>Fondant au chocolat et sorbet aux fruits de la passion avec mousse aux piments rouges</i> Chocolate fondant with passion fruit sorbet and chilli mousse Нежный шоколадный пирог с сорбетом из маракуйи и муссом из чили	18.00
<b>Kleiner Käseteller mit Balsamico Feigensenf und einem Glas feinem Süsswein</b> <i>Assiette de fromage avec moutarde aux figues balsamique et un bon verre de vin de dessert</i> Cheese platter with balsamic fig mustard and a glass of white dessert wine Небольшое сырное ассорти с соусом из бальзамического уксуса и финиковой горчицы, к ассорти подается бокал десертного вина	18.00

# Glaces und Sorbets

Мороженое и сорбеты

<b>Sorbet Abricotine</b> <i>Sorbet à l'abricot avec Abricotine</i> Apricot sorbet with Abricotine Абрикосовый сорбет с абрикосовым шнапсом	10.00	
<b>Sorbet Williamine</b> <i>Sorbet à la poire avec Williamine</i> Pear sorbet with Williamine Грушевый сорбет Williamine	10.00	
<b>Sorbet Colonel</b> <i>Sorbet au citron avec vodka</i> Lemon sorbet with vodka Сорбет «Полковник»: лимонный с водкой	10.00	
<b>Coupe Danemark</b> <i>Glace à la vanille et sauce au chocolat</i> Vanilla ice cream and chocolate sauce Мороженое «Дания»: ванильное мороженое с шоколадным соусом	12.00	
<b>Coupe Maison</b> mit Vanilleeis, Whisky und Pfeffer <i>avec glace à la vanille, Whisky et poivre</i> with vanilla ice cream, Whiskey and pepper Мороженое по нашему специальному рецепту: ванильное мороженое с виски и перцем	12.00	
<b>Wiener Eiskaffee</b> <i>Café viennois avec glace à la vanille</i> Vienna coffee with vanilla ice cream Мороженое „Венский Кофе“	12.00	
<b>Gemischter Eisbecher</b> <i>Coupe glacée</i> Various ice cream Мороженое на выбор	<b>pro Kugel</b> <i>par boule</i> per scoop за шарик	3.50
<b>Rahm, Chantilly, Cream, Сливки</b>	1.00	

GLACES : Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca  
*Vanille, chocolat, fraise; café*

ICE-CREAMS : Vanilla, chocolate, strawberry, coffee  
Мороженое: Ванильное, шоколадное, клубничное

SORBETS : Zitrone, Birne, Aprikose, Passionsfrucht  
Сорбеты *Citron, poire, abricot*  
Lemon, pear, apricot  
Лимонный, грушевый, абрикосовый



# Ross-Stall

ZERMATT

**Gerne verwöhnen wir Sie auch  
in unserem Restaurant Ross-Stall**

**Ihre Gastgeberin  
Nicole Perren-Bayard  
und Mitarbeiter**