

Speisen



Spycher
flambe- & grillrestaurant

Familie
Katja & Bernard Perren-Tenisch

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tous les prix sont TVA compris, exprimées en francs suisses

All prices in Swiss Francs incl. VAT

Apéro ohne sans without Alkohol

Crodino, San Bitter **6.00**
Alkoholfreier Schaumwein **9.50**
Hibiscus Tonic **5.50**
Aperol Virgin **11.00**
Hugo Virgin **11.00**
Kir Vigrin **11.00**

Apéro

Spyscher swissflair – Haus-Apéro **10.00**
Cüpli Champagne, Kir Royal 1dl **13.00**
Cüpli Prosecco 1dl **9.50**
Martini, Campari, Cynar **8.50**
Hugo, Aperol Spritz, **13.50**
Espresso Martini, Amaretto sour, Classic Mojito **12.00**
Negroni, Negroni sbagliato **15.00**

Weisswein 1dl **8.50**
Rosé 1 dl **8.50**
Rotwein 1dl **9.50**

Zermatter Wasser | Carafe d'eau | Tap water 1 lt **7.00**

Salate

Grüner Salat **11.00**
Salade verte
Leaf salad

Gemischter Salat **12.50**
Salade mêlée
Mixed salad

Walliser Salat mit Nüssen, Aprikosen und Bergkäse **21.50**
Salade Valaisanne avec noix, abricots et fromage de montagne
Local salad with nuts, apricots and mountain cheese

Serviert mit hausgemachtem
französischem oder italienischem Dressing

*Servit avec sauce
Française ou Italienne faites maison*

Served with homemade
French or Italian dressing

Suppen

Hausgemachte kalte Gazpacho Suppe mit Burrata, Trüffelöl **14.50**
Soupe froide au Gazpacho fait maison avec Burrata, huile de truffe
Homemade cold Gazpacho soup with Burrata, truffle oil

Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch **17.50**
Soupe au vin blanc Valaisan avec viande séchée
Local white wine soup with dried beef

Vorspeisen

Schnecken an Cognacsauce 9 Stk. **18.50**
Escargots avec sauce au Cognac 9 pce
Snails with Cognac sauce 9 pcs.

Bresaola Carpaccio, Hartkäse, Rucola, Heidelbeeren, Zitrusöl **24.50**
Bresaola carpaccio, fromage à pâte dure, roquette, myrtilles, l'huile de citron
Bresaola carpaccio, hard cheese, rocket, blueberries and lemon oil

Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Salatbukett **22.50 | 32.50**
Fromage de chèvre avec miel de truffes et bouquet de salade
Goat cheese with truffle honey on a bed of salad

Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch **29.50 | 39.50**
mit schwarzen Trüffeln und Wachtelei
Tatаре de bœuf Suisse avec truffes noires et un œuf de caille
Swiss beef Tatar with black truffles and quail egg

Rindstatar ohne schwarze Trüffel **25.50 | 35.50**
Tatar sans truffes noires / without black truffles

Thunfisch Carpaccio mariniert mit Ponzu, garniert mit Sesam **29.50 | 39.50**
Carpaccio de thon mariné avec Ponzu, garni avec sésame
Tuna fish carpaccio marinated with Ponzu, garnished with sesame

Salatteller / Fitnessteller

Gemischter Salatteller serviert mit
Assiette de salade mêlée servi avec
Mixed salad plate served with

- Riesencrevetten | *Crevettes géantes* | King prawns **44.50**
- Lammfilets | *Filets d'agneau* | Lamb fillet **49.50**
- Rindsfilet | *Tournedos de filet de bœuf* | Beef filet tournedos 160 gr **49.50**

Flambé

Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes

For two or more people

Im Restaurant flambiert *Flambé au restaurant* Flambéed in the restaurant

Flambiertes doppeltes Rindsfiletsteak Chateaubriand
Sauce Béarnaise, «Valle Maggia» Pfeffer Sauce und Kräuterbutter
Filet de bœuf Chateaubriand flambé,
Sauce béarnaise, sauce au poivre «Valle Maggia» et beurre aux fines herbes
Double beef fillet steak Chateaubriand flambé
Béarnaise sauce, «Valle Maggia» pepper sauce and herb butter
pro Person | par personne | per person 180gr **66.50**

Lammduett vom Filet und Rack flambiert mit Kräuterbutter und Lamm Jus
Duo de filet et rack d'agneau flambé avec
Beurre aux fines herbes et jus d'agneau
Duet of filet and rack of lamb flambés with herb butter and lamb gravy
pro Person | par personne | per person 180gr **62.50**

Flambiertes Rehrack, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Früchten
Preiselbeeren und Champignons Sauce
Rack de chevreuil flambée servit avec choux rouges, Choux de Bruxelles,
Marrons, fruits, airelle rouge et sauce aux champignons
Flambéed rack of venison with red cabbage, Brussels sprouts,
Chestnuts, Fruits, cranberries and mushrooms sauce
pro Person | par personne | per person 180gr **65.50**

Im Restaurant zubereitet und flambiert
Préparé et flambé au restaurant
Cooked and flambéed in the restaurant

Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes

For two or more people

Flambierte Kalbsfiletmedaillons mit Morcheln und Estragon
Médallions de veau flambé aux morilles et estragon
Veal medallions flambé with morels and tarragon
pro Person | par personne | per person 180gr **69.50**

Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff“
Filet de bœuf "Stroganoff" flambé
Beef fillet "Stroganoff" flambé
pro Person | par personne | per person 160gr **69.50**

Stärkebeilage nach Wahl:
Reis, Rösti, Pommes Frites *, Kartoffelgratin, Spaghetti oder Spätzli
D'accompagnement à votre choix :
*Riz, Rösti, pommes frites *, gratin dauphinois, Spaghetti ou Spätzli*
Side dish of your choice:
Rice, Rösti, French fries*, Potato gratin, Spaghetti or Spätzli

Fleisch

Entenbrust an Honigsauce **45.50**

Poitrine de canard avec sauce au miel

Duck breast on honey sauce

Lammfilets mit Kräuterjus **49.50**

Filets d'agneau avec jus aux fines herbes

Lamb fillet with herbs sauce

Hirschmedaillons mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen **50.50**

Médallions de cerf avec garniture de chasse

Deer medallions with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts

Zart geschmorte Kalbsbäckchen **50.50**

Joue de veau braisé

Braised veal cheek

Dreierlei Filet „Spycher“ (Rind, Kalb, Lamm) begleitet mit drei Saucen **56.50**

Les trois filets „Spycher“ (bœuf, veau, agneau) avec trois sauces

Three filets "Spycher" (beef, veal, and lamb) with three sauces

Grilliertes Rindsfilet mit drei Saucen

Tournedos de filet de bœuf grillé avec trois sauces

Grilled beef filet tournedos with three sauces

160gr **52.50**

220gr **59.50**

Matterhorn Edition:

Grilliertes Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln und Gänseleber°

Tournedos de filet de bœuf grillé avec des truffes noires et foie gras

Grilled beef fillet tournedos with black truffles and foie gras

160gr **69.50**

220gr **76.50**

Zu unseren Fleisch - Gerichten servieren wir frisches Gemüse

sowie eine Stärkebeilage nach Wahl:

Reis, Rösti, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Spaghetti oder Spätzli

Nos plats viande sont servis avec légumes du marché et

D'accompagnement à votre choix :

Riz, rösti, pommes frites, gratin dauphinois, spaghetti ou spätzli

With our meat dishes we serve fresh and various vegetables

And a side dish of your choice:

Rice, rösti, french fries, potato gratin, spaghetti or spätzli

Fisch

Gebratener Zander mit frischem Gemüse, Weissweinsauce **48.50**

Stärkebeilage nach Wahl:

Reis, Rösti, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Spaghetti oder Spätzli

Sandre rôti avec légumes frais, sauce au vin blanc

Accompagnement à votre choix

Riz, rösti, pommes frites, gratin dauphinois, spaghetti ou spätzli

Roasted pike perch with fresh vegetables, white wine sauce

Side dish of your choice

Rice, rösti, french fries, potato gratin, spaghetti or spätzli

Pasta

Grillierte Riesencrevetten an pikanten aglio oglio Spaghetti **46.50**

Crevettes géantes grillée sur spaghetti aglio oglio piquante

Grilled king prawns on spicy aglio oglio spaghetti

Ohne Riesencrevetten / sans Crevettes géantes / without King prawns **33.50**

Spaghetti mit Pesto, Burrata und Pinienkernen **35.50**

Spaghett avec pesto, Burrata et pignons de pin

Spaghetti with pesto, Burrata et Pine nuts

Rösti

Herbstteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien **37.50**

Früchten, Preiselbeeren und Hausgemachten Spätzli

Assiette d'automne avec choux rouges, choux de Bruxelles,

Marrons, fruits, airelles rouges et Spätzli maison

Fall plate with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,

Baby-fruits, cranberries and homemade Spätzli

Rösti „Alaska“ mit Rauchlachs an Senf Dill Sauce **37.50**

Rösti "Alaska" avec saumon fumé et moutarde à l'aneth

Rösti "Alaska" with smoked salmon and mustard dill

Rösti „Beni“ mit schwarzen Trüffeln und Spiegelei **35.50**

Rösti „Beni“ avec truffes noires et œufs sur plat

Rösti „Beni“ with black truffles and fried eggs

Dessert

Süsswein aus der Region 1 dl **8.50**

Vin doux de la région

Sweet wine or the region

Flammbierte Pfannkuchen „Suzette“	ab 2 Pers	pro Person	
<i>Crêpes Suzette flambées</i>	<i>à partir de 2 pers.</i>	<i>par personne</i>	19.50
Flambéed pancakes "Suzette"	for 2 and more pers.	per person	

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier flammbiert **17.50**

Parfait Grand Marnier maison, flambé

Home made Parfait Grand Marnier flambé

Schokoladen Trilogie „Alex“ (Mousse, Kuchen und Eis) **17.50**

Trilogie de chocolat „Alex“ (mousse, gâteau et glace)

Chocolate trilogy „Alex“ (mousse, cake and ice-cream)

Marinierte Aprikosen mit Fior di Latte Eis **16.50**

Abricots marinés avec Fior di Latte glacé

Marinated apricots with Fior di Latte ice cream

Eisbecher / Eis / Sorbets

Affogato al caffè **9.50**

Sorbet Aperol Spritz **11.50**

Coupe Denmark / Coupe Admiral **13.50**

Sorbet Valaisan / Sorbet Williams / Sorbet Colonel **13.50**

Rahm Eis - crème glacée - ice cream

Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Stracciatella, Walnuss, Fior di Latte

Vanille, chocolat, café, caramel, stracciatella, noix, fior di Latte

Vanilla, chocolate, coffee, caramel, stracciatella, walnut, fior di latte

Sorbet - sorbet - sherbet

Aprikosen, Himbeeren, Zitronen, Mandarinen, Birnen, Zwetschggen

Abricots, framboises, citrons, mandarines, poires, pruneaux

Apricots, raspberries, lemons, tangerines, pears, plums

Pro Kugel	Par boule	Each scoop	5.00
Schlagsahne	Chantilly	Whipped cream	1.00
Likör	Liqueur	Liqueur	7.00

Deklaration

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen (*):

Gemischter Salat (Mais, Randen). Eis/Sorbets Pommes Frites/ Chicken Nuggets

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label "Fait Maison", exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque ().*

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Sauf indication contraire nous utilisons : Unless we do not declare anything else, we use :

Rindfleisch	Bœuf	Beef	* **	CH / AUS
Kalbfleisch	Veau	Veal		CH
Lammfleisch	Agneau	Lamb	*	AUS
Ente	Canard	Duck		FRA
Hühnchen	Poulet	Chicken		CH
Reh	Chevreuril	Venison		AUT
Hirsch	Cerf	Deer		AUT
Gänseleber	Foie gras d'oie	Goose liver		HUG
Schnecken	Escargots	Snails		FRA
Zander	Sandre	Pike Perch		EST
Krevetten	Crevettes	Prawns		VN
Thunfisch	Thon	Tuna		PHI
Crevetten	Crevettes	Prawn	* **	THA
Hummer	Homard	Lobster		CAN
Lachs	Saumon	Salmon		NOR

*** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein**

** Peut avoir été produit à l'aide de stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques*

** May have been produced using non-hormonal performance-enhancing substances such as antibiotics*

**** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**

*** Peut avoir été produit à l'aide de substances hormonales améliorant les performances, telles que les antibiotiques*

*** May have been produced using hormonal performance-enhancing substances such as antibiotics*

°Gänseleber stammt aus tierquälerisch hergestellter Produktion

° Le foie gras provient d'une production maltraitante pour les animaux

° Goose liver comes from cruelly produced animals

Unser Gemüse vom ortsansässigen Gemüsehändler wird täglich frisch geliefert.

Nos légumes, provenant du maraîcher local, sont livrés frais tous les jours.

Our vegetables from the local greengrocer are delivered fresh daily.

Bio-Weizenkleingebäck, tiefgefroren sind laktosefrei, vegetarisch produziert in Liechtenstein:

Pain au froment bio, surgelés, sans lactose, végétariens, produits au Liechtenstein

Organic wheat biscuits, deep-frozen, lactose-free, vegetarian produced in Liechtenstein:

Toastbrot Pain grillé Toast bread Österreich

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie dem Serviceteam etwaige Allergien und Unverträglichkeiten mit.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Our staff is at your disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST % inbegriffen.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

Änderungen vorbehalten / Changements possible / Changes possible