

Speisen



Spycher
flambe- & grillrestaurant

WLAN :

NETWORK : Hotel Aristella

Password : aristella2020

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

“Bodenständig abgehoben“

Ein Begriff seit 60 Jahren in Zermatt, natürlich modern interpretiert, rustikal gestaltet und fein abgestimmt. Gekocht wird mit handwerklichem Können, frisch, gradlinig und bekömmlich, mit hochwertigen, gesunden Produkten. Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie einen wunderschönen Abend bei uns! Schön, dass Sie bei uns sind. Wir wünschen Ihnen „en Güeta“!

Herzlich willkommen bei uns im **Spycher Flambé und Grillrestaurant**

Unsere Mitgliedschaften - Qualität verpflichtet



Die Fachvereinigung Gilde etablierter Schweizer Gastronomen hat das gemeinsame Ziel:

*Ein hohes Qualitätsbewusstsein, kreative Kochkünste zu bieten.
Die strengen Aufnahmekriterien und die Bestrebungen der
Vereinigung, werden mit Statuten und Qualitätsvorgaben klar
definiert.*

Der Gast von heute erwartet von einem Restaurant mehr als bloss eine gute Küche: Ambiance, Gastlichkeit, Erlebnis und Erholung sind heute wichtiger denn je – und das weiss auch die Gilde: Sie ist bestrebt, sich den Bedürfnissen der Gäste anzupassen, damit sie sich rundum wohl fühlen.

Gilde.ch



Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist.

Labelfaitemaison.ch



Die Chaîne des Rôtisseurs ist eine internationale gastronomische Gesellschaft, die den gemeinsamen Geist der feinen Tischkultur und der Förderung der kulinarischen Künste teilen und die Freuden des guten Essens und Trinkens schätzen und genießen. Der besondere Charakter unseres Vereins besteht darin, Amateure und Profis aus der ganzen Welt zusammenzubringen.

chainedesrotisseurs.com

Apéro

Crodino, San Bitter **5.50**

Hibiscus Tonic **5.50**

Spycher swissflair – Haus-Apéro **9.50**

Cüpli Champagne, Kir Royal 1dl **13.00**

Cüpli Prosecco 1dl **9.00**

Martini, Campari, Cynar, Negroni **8.00**

Hugo, Aperol Spritz **12.00**

Sherry, Portwein **9.00**

Weisswein 1dl **8.00**

Rosé 1 dl **8.00**

Rotwein 1dl **8.50**

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

Salate

Grüner Salat **10.00**

Salade verte

Leaf salad

Gemischter Salat **11.50**

Salade mêlée

Mixed salad

Walliser Salat mit Nüssen, Aprikosen und Alpkäse **19.50**

Salade valaisanne avec noix, abricots et fromage de l'alpe

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 Zermatter Heusuppe mit grilliertem Lammfilet **17.50**
Soupe de foin de Zermatt avec filet d'agneau grillé
Homemade Zermatt hay soup with grilled lamb fillet

Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch **16.50**
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
Snails with Cognac sauce

Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Salatbukett **21.50 | 31.50**
Fromage de chèvre avec miel de truffes et bouquet de salade
Goat cheese with truffles honey on a bed of salad

Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch **29.50 | 37.50**
mit schwarzen Trüffeln und Wachtel
Tatàre de bœuf Suisse avec truffes noires et un œuf de caille
Swiss beef Tatar with black truffles and quails
Rindstatar ohne schwarze Trüffel **25.50 | 33.50**
Tatar sans truffes noires / without black truffles

Thunfisch Carpaccio mariniert mit
Sesam, Wasabi und Ingwer **29.50 | 37.50**
Carpaccio de thon mariné avec
Sésame, wasabi et gingembre
Marinated Tuna fish carpaccio with
Sesame, wasabi and ginger

Flambé Show

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 **65.50**

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 flambé 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
Médailles de veau flambé aux morilles
Veal medallions with morels flambé
pro Person | par personne | per person 160gr **66.50**

Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff“
Filet de bœuf “Stroganoff” flambé
Beef fillet “Stroganoff” flambé
pro Person | par personne | per person 160gr **64.50**

Stärkebeilage nach Wahl:

Reis, Rösti, Pommes Frites *, Kartoffelgratin, Tagliatelle oder Spätzli

D'accompagnement à votre choix :

*Riz, Rösti, pommes frites *, gratin dauphinois, tagliatelle ou Spätzli*

Side dish of your choice:

Rice, Rösti, French fries, Potato gratin, Tagliatelle or Spätzli*

Fleisch

Grillierte Entenbrust an Honigsauce **44.50**
Poitrine de canard grillée avec sauce au miel
Grilled duck breast on honey sauce

Grillierte Lammfilets mit Kräuterjus **46.50**
Filets d'agneau grillé avec jus aux fines herbes
Grilled lamb fillet with herbs sauce

Zart geschmorte Kalbsbäckchen **48.50**
Joue de veau
Braised veal cheek

Hirschmedaillons mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen **49.50**
Médailles de cerf avec garniture de chasse
Deer medallions with red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts

Dreierlei Filet „Spycher“ (Rind, Kalb, Lamm) begleitet mit drei Saucen **55.50**
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 **51.50**
220gr **57.50**

Matterhorn Edition:
Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln und Gänseleber
Filet de bœuf avec des truffes noires et foie gras
Beef Fillet Tournedos with Black truffles and foie gras

160gr **69.50**
220gr **75.50**

Zu unseren Fleisch - Gerichten servieren wir frisches Gemüse
sowie eine Stärkebeilage nach Wahl:
Reis, Rösti, Pommes Frites *, Kartoffelgratin, Tagliatelle oder Spätzli

*Nos plats viande sont servis avec légumes du marché et
D'accompagnement à votre choix :*
*Riz, Rösti, pommes frites *, gratin dauphinois, tagliatelle 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, Tagliatelle or Spätzli

Fisch

Gebratener Zander mit frischem Gemüse **44.50**

Beilage nach Wahl

Sandre rôti avec légumes frais

Accompagnement à votre choix

Roasted pike perch with fresh vegetables

Side dish of your choice

Hummerschwanz auf Tagliatelle an Hummerbutter **46.50**

Queue de homard sur tagliatelle avec beurre d'homard

Lobster tail on Tagliatelle with lobster butter sauce

Fleischlos

Steinpilz Raviolacci mit Salbeibutter **29.50**

Cèpes Raviolacci avec beurre de sauge

Porcini Raviolacci with sage butter

Herbstteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien **32.50**

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 „Beni“ mit schwarzen Trüffeln und Spiegelei **36.50**

Rösti „Beni“ avec truffes noires et œufs sur plat

Rösti „Beni“ with black truffles and fried eggs

Dessert

Dessertwein aus der Region **8.50**

Flambierte Pfannkuchen „Suzette“	ab 2 Pers	pro Person	
<i>Crêpes Suzette flambées</i>	à partir de 2 pers.	par personne	18.50
Flambéed pancakes “Suzette”	for 2 and more pers.	per person	

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier flambiert **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 Zwetschgen mit Fior di Latte Eis **16.50**

Pruneaux marinés avec Fior di Latte glacé

Marinated plums with Fior di Latte ice cream

Eisbecher / Eis / Sorbets *

Affogato al caffè **9.00**

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, Zwetschgen

Abricots, framboises, citrons, mandarines, poires, pruneaux

Apricots, raspberries, lemons, tangerines, pears, plums

Pro Kugel	La boule	Each scoop	4.50
Schlagsahne	Chantilly	Whipped cream	1.00
Likör	Liqueur	Liqueur	6.00

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 mit einem Stern (*).

**Gemischter Salat (Mais*, Randen*). Eis/Sorbets Pommes Frites
Tortellone werden von der Firma Fontantone frisch hergestellt.**

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 pas signalés par un astérisque ().*

The dishes on this menu (apart from those marked with an asterisk *) are entirely created and cooked in our restaurant's kitchen. Everything is made from scratch or with traditional cooking products according to the criteria of the label "Fait Maison".

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 / AUS
Ente	Canard	Duck	FRA
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
Hummer	Homard	Lobster	CAN

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

** Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non-hormonaux et antibiotiques*

** May have been produced with non-hormonal enhancers and antibiotics*

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

*** Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux*

*** May have been produced with hormonal enhancers*

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.

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