SPEISEN

Spycher
flambe- & grillrestaurant

WLAN :

NETWORK : Hotel Aristella
Password : aristella2020

Familie
Katja & Bernard Perren-Tenisch

Änderungen vorbehalten / *Changements possible* / Changes possible
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt
Tous les prix sont TVA compris, exprimées en francs suisses / All prices in Swiss Francs incl. VAT

Herzlich willkommen im Spycher Flambé und Grillrestaurant.
“Bodenständig abgehoben“.

Ein Begriff seit 55 Jahren in Zermatt, natürlich modern interpretiert, rustikal gestaltet und fein abgestimmt. Gekocht wird mit handwerklichem Können, ausschliesslich frisch, gradlinig und bekömmlich mit hochwertigen, hausgemachten und 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“!

APERO

Crodino, San Bitter		5.50
Matcha Tonic, Hibiscus Tonic		5.50
Spycher swissflair – Haus-Apéro		9.50
Cüpli Champagne, Kir Royal	1 dl	12.00
Cüpli Prosecco	1 dl	9.00
Martini, Campari, Cynar, Negroni		8.00
Hugo, Aperol Spritz		12.00
Sherry, Portwein		9.00
Weisswein, Rosé	1 dl	8.00
Rotwein	1 dl	8.50
Zermatter Wasser I *Carafe d’eau* I Tap water	1 lt	4.00

SALATE

Grüner Salat *Salade verte* Leaf salad	10.00
Gemischter Salat *Salade mêlée* Mixed salad	11.50
Nüsslisalat mit Nüssen, Aprikosen und Alpkäse Salade doucette avec noix, abricots et fromage de l’alpe Lamb’s lettuce salad with nuts, apricots and mountain cheese	19.50

Serviert mit hausgemachtem Dressing
Servit avec sauce maison
Served with Homemade dressing

Spycher
flambe- & grillrestaurant

V1
Wi 24

SUPPEN

Hausgemachte Zermatter Heusuppe mit grilliertem Lammfilet *Soupe de foin de Zermatt avec filet d'agneau grillé* Homemade Zermatt hay soup with grilled lamb fillet		17.50
Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch *Soupe au vin blanc Valaisan avec viande séchée* Local white wine soup with dried beef		16.50

VORSPEISEN

Flambierte Elsässer Schnecken an Cognacsauce *Escargots d'Alsace flambés avec sauce au Cognac* Flambéed Alsace snails with Cognac sauce	9 Stk.	18.50
Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Salatbukett		21.50
Fromage de chèvre avec miel de truffes et bouquet de salade Goat cheese with truffles honey on a bed of salad	1/1	31.50
Rindstatar aus Schweizer Rindfleisch *		29.50
mit schwarzen Trüffeln und Wachtel Ei *Tatare de bœuf Suisse avec truffes noires et un œuf de caille* Swiss beef Tatar with black truffles and quails egg	1/1	37.50
ohne schwarze Trüffel / sans truffes noires / without black truffles		25.50
Thunfisch Carpaccio mariniert mit Sesam, Wasabi und Ingwer *Carpaccio de thon mariné avec sésame, wasabi et gingembre* Marinated Tuna fish carpaccio with sesame, wasabi and ginger		29.50
Konfierte Gänseleber an Sauternes-Nuss Pesto *Foie gras confit avec pesto de sauternes- noix* Foie gras confit with Sauternes - nut pesto		32.50

Spycher
flambe- & grillrestaurant

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 I par personne I 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 I par personne I per person 180gr 62.50

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
Médaillons de veau flambé aux morilles
Veal medallions with morels flambé

pro Person I par personne I per person 160gr 66.50

Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff"
Filet de bœuf "Stroganoff" flambé
Beef fillet "Stroganoff" flambé

pro Person I par personne I per person 160gr 64.50

Spycher
flambe- & grillrestaurant

FLEISCH

Grillierte Entenbrust an Honigsauce *Poitrine de canard grillée avec sauce au miel* Grilled duck breast on honey sauce		44.50
Grillierte Lammfilets mit Kräuterjus *Filets d'agneau grillé avec jus aux fines herbes* Grilled lamb fillet with herbs sauce	160gr	46.50
Zart geschmorte Kalbsbäckchen *Joue de veau* Braised veal cheek		48.50
Kalbs Cordon Bleu mit Schinken und Bergkäse *Cordon Bleu de veau avec jambon et fromage de montagne* Veal cordon Bleu with ham and Mountain cheese		48.50
Dreierlei Filet „Spycher" (Rind, Kalb, Lamm) begleitet mit drei Saucen *Les trois filets „Spycher " (bœuf, veau, agneau) avec trois sauces* Three filets "Spycher" (Beef, Veal, and Lamb) with three sauces		55.50
Grilliertes Rindsfilet mit drei Saucen *Tournedos de filet de bœuf grillé avec trois sauces* Grilled beef Filet Tournedos with three sauces	160gr 220gr	51.50 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

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

Nos plats flambé et viande sont servis avec légumes du marché et d'accompagnement à votre choix :
Riz, Rösti, pommes frites, gratin dauphinois, tagliatelle ou Spätzli

With our flambéed and meat dishes we serve fresh and various vegetables and a side dish of your choice:
Rice, Rösti, French fries, Potato gratin, Tagliatelle or Spätzli

Spycher
flambe- & grillrestaurant

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

Rösti „Alaska“ mit Rauchlachs und Meerrettichschaum 35.50
Rösti "Alaska" avec saumon fumé et mousse de raifort
Rösti "Alaska" with smoked salmon and horseradish foam

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

Trüffel Tortellini an Trüffelschaum 37.50
Tortellini aux truffes avec mousse de truffes
Truffle tortellini with truffle foam

Spycher
flambe- & grillrestaurant

V1
Wi 24

DESSERT

Dessertwein aus der Region			8.50
Flambierte Pfannkuchen „Suzette“ *Crêpes Suzette flambées* Flambéed pancakes “Suzette”	ab 2 Pers *à partir de 2 pers.* for 2 and more pers.	pro Person *par personne* per person	18.50
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier flambiert *Parfait Grand Marnier maison, flambé* Home made Parfait Grand Marnier flambé			17.50
Schokoladen Trilogie „Alex“ (Mousse, Kuchen und Eis) *Trilogie de chocolat „Alex“ (mousse, gâteau et glace)* Chocolate trilogy „Alex“(mousse, cake and ice-cream)			17.50
Marinierte Zwetschgen mit Fior di Latte Eis *Prunes marinées avec Fior di Latte glacé* Marinated plums with Fior di Latte ice cream			16.50

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

Spycher
flambe- & grillrestaurant

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*). Rindstatar (Sauce mit Ketchup*). Eis/Sorbets

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	Boeuf	Beef * **	CH / AUS
Kalbfleisch	Veau	Veal	CH
Lammfleisch	Agneau	Lamb * **	AUS / AUS
Gänseleber	Foie gras d'oie	Goose liver	HUG
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.

Spycher
flambe- & grillrestaurant