

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

“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.

Labelfaitmaison.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 **6.00**

Hibiscus Tonic **5.50**

Spycher 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, Negroni **13.50**

Weisswein 1dl **8.50**

Rosé 1dl **8.50**

Rotwein 1dl **9.50**

Zermatter Wasser | Carafe d'eau | Tap water 1lt **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 Alpkäse **21.50**

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 **18.50**
Soupe de foin de Zermatt avec filet d'agneau grillé
Homemade Zermatt hay soup with grilled lamb fillet

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 mit Parmesan, Rucola, Heidelbeeren und Zitronenöl **24.50**
Bresaola carpaccio avec parmesan, roquette, myrtilles et l'huile de citron
Bresaola carpaccio with parmesan 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
Tatare 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

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 **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 flambé with herb butter and lamb gravy
pro Person | par personne | 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 und Estragon
Médallions de veau flambé aux morilles et estragon
Veal medallions flambé with morels and tarragon
pro Person | par personne | per person 160gr **67.50**

Flambiertes Rindsfilet „Stroganoff“
Filet de bœuf “Stroganoff” flambé
Beef fillet “Stroganoff” flambé
pro Person | par personne | per person 160gr **65.50**

Zu unseren Flambé und Fleisch - Gerichten servieren wir frisches Gemüse
sowie eine Stärkebeilage nach Wahl:
Reis, Rösti, Pommes Frites *, Kartoffelgratin, Spaghetti 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, spaghetti 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, spaghetti or spätzli*

Fleisch

Grillierte Entenbrust an Honigsauce **45.50**
Poitrine de canard grillée avec sauce au miel
Grilled duck breast on honey sauce

Grillierte Lammfilets mit Kräuterjus **49.50**
Filets d'agneau grillé avec jus aux fines herbes
Grilled lamb fillet with herbs sauce

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce **49.50**
Escalope de veau avec sauce à la crème
Veal escalope with cream sauce

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 Trüffel und gebratener Gänseleber° **47.50**

Spaghetti avec truffes et foie gras rôti

Spaghetti with truffle and roasted foie gras

Rösti

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 **38.50**

Rösti „Beni“ avec truffes noires et œufs sur plat

Rösti „Beni“ with black truffles and fried eggs

Dessert

Dessertwein aus der Region 1dl **8.50**

Vin de dessert de la région

Dessert wine for the region

Flambierte 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 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**

Prunes marinées avec glace au fior di Latte

Marinated plumps 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, Zwetschgen

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 mit einem Stern (*).

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

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 ne sont pas 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
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 nicht mit hormonellen 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*

°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:

Drei Korn, Saaten (Sesam), Rundstück, Kürbiskern

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

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

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