

Suppen

| | |
|--|-----|
| | CHF |
| Tagessuppe täglich frisch zubereitet | 14 |
| Klassische französische Zwiebelsuppe mit einem klei- nen warmen Käsesandwich | 19 |

Kalte Teller

| | |
|--|--|
| | CHF |
| StafelALP Teller mit 3 hausgemachten Trocken- fleischsorten (<i>Lamm vom eigenen Bauernhof, Rind & Hirsch</i>), Lammsa- lametti, Speck & Hobelkäse | 29 |
| Vorspeisen Variation (<i>ab 2 Per.</i>) Walliser Hamma, Melonen, Rindstrockenfleisch, Krevetten, Hobelkäse, Geflügelpaté und Knoblauchbrot | <i>pro Person</i> 23 |
| Bruschetta StafelALP mit Tomaten und Mozzarella überbacken | 12 |
| Rinds-Carpaccio garniert mit Hobelkäse und Ru- cola an einem erfrischenden Ingwer-Zitronendressing | <i>Vorspeise</i> 17 <i>Hauptgang</i> 24 |
| Würziges Rinds-Tatar mit getoastetem Brot, kleinem grünen Salat oder Pommes frites | <i>Vorspeise</i> 28 <i>Hauptgang</i> 38 |

I ♥ StafelALP
zermatt

alle Preise inkl. 8% MwSt.

Salate

CHF

Kleiner grüner Blattsalat

mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing

9

Kleiner gemischter Salat

mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing

12

**Bunter Salatteller serviert mit
Riesenkrevetten oder
Lammkoteletten oder
*Saiblingsfilet***

an hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing
(nur grosser bunter Salatteller)

26

19

**Zart rosa gebratene Lammleber
aus eigener Zucht**

auf Nüsslisalat an einem Balsamico-Pinienkernen-Dressing mit frischen Feigen und Ziegenfrischkäse
(nur Nüsslisalat)

24

18

Pasta

| | |
|---|-----|
| | CHF |
| Spaghetti Bolognese | 22 |
| Alpen-Spaghetti mit Tomatencremesauce, Walliser Trockenfleisch und Alpenkräutern | 29 |
| Schäfer-Pasta Fein geschnittenes Lammzüngli mit rassiger Spaghetti aglio e olio Peperonchino, Frühlingszwiebeln und Cherry-Tomaten | 28 |
| <i>ohne Lammzüngli</i> | 24 |
| Honeymoon Tagliatelle mit Hummerstücken und Bärenkrebse an einer leichten Tomaten- Hummersauce | 34 |
| <i>als Vorspeise</i> | 28 |
| Ravioli Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Philadelphia-Frischkäse, Lauch und Reibkäse an einer Tomaten- Rahmsauce | 27 |
| <i>als Vorspeise</i> | 19 |

Hauptgerichte

CHF

Lammkoteletten

unter einer Kruste aus Käse,
getrockneten Tomaten und
Basilikum

38

Lamm-Käsebratwurst

eine Eigenproduktion mit Lamm-
fleisch aus eigener Zucht, Gemüse
und Zwiebelsauce

24

Kalbs-Paillarde

dünnes, gerolltes Kalbsschnitzel
mit Zitrone, Knoblauchbutter und
Gemüse

36

Beilagenauswahl:

- Rösti nature
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Grüner Salat
- Nur Gemüse

Traditionelles Lammragout

aus eigener Zucht, serviert mit
Nudeln

30

StafelALP's Hot-Stone

CHF

Bison Rib-Eye 220gr.

mit Jack-Daniel Sauce, Kräuterbutter & Ananas-Currysenf

49

Rindsfilet 220gr.

mit Jack-Daniel Sauce, Kräuterbutter & Ananas-Currysenf

43

Thunfischsteak

mit Sojasauce, Wasabi, Kräuterbutter

49

Beilagenauswahl:

- Rösti nature
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Grüner Salat
- Nur Gemüse



I ♥ StafelALP
zermatt

alle Preise inkl. 8% MwSt.

Rösti

| | |
|---|-----|
| | CHF |
| Rösti nature | 18 |
| Rösti Hörnligrat mit Schinken, Speck & Spiegelei | 23 |
| Rösti Zmuttgrat mit Schinken, Zwiebeln, Spiegelei & Käse überbacken | 24 |
| Rösti Harry's choice mit einem grillierten Tomme-Käse auf Rucolasalat und Wildpreisel- beeren | 26 |
| Rösti Hubel mit frischer, knackiger Lammleber | 29 |
| Rösti Mamma Mia mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum | 24 |
| <i>mit Walliser Hamma</i> | 27 |

Käsespezialitäten

| | |
|--|-----|
| | CHF |
| Käsefondue nature | 28 |
| Käsefondue mit Alpenkräutern | 29 |
| Tomatenfondue | 29 |
| Alle Fondues werden Ihnen mit Weissbrot & Ra- clette-Kartoffeln serviert. | |
| Käseschnitte nature | 20 |
| Käseschnitte Tutti mit Schinken, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Spiegelei | 26 |

I ♥ StafelALP
zermatt

alle Preise inkl. 8% MwSt.

Kinderkarte

| | |
|---|-----|
| | CHF |
| Mickey Mouse Teller Chicken Nuggets serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse | 12 |
| Goofy Spaghetti Bolognaise | 10 |
| Pluto Teller Lammkäsebratwurst mit Pommes Frites und Tagesgemüse | 12 |
| Daisy Teller Kleiner grüner Salat mit Melone | 9 |
| Portion Pommes frites | 8 |

Von wo stammt unser Fleisch & Fisch?

| | |
|--|-----|
| Bisonfleisch <i>(kann mit Hormonen als Leistungsförderer, Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein)</i> | USA |
| Lammfleisch aus eigener Zucht <i>(solange der Vorrat reicht)</i> | CH |
| Lammfleisch | NZ |
| Rindfleisch | CH |
| Kalbfleisch | CH |
| Thunfisch | SG |
| Saiblingfilet | CH |
| Black Tigers | TH |

I ♥ StafelALP
zermatt

alle Preise inkl. 8% MwSt.

Getränkekarte

Mineral/Soft

| | Inhalt | CHF |
|-------------------------|--------|-----|
| Wasser mit Kohlensäure | 50cl | 6 |
| <i>Termen</i> | 75cl | 8 |
| Wasser ohne Kohlensäure | 50cl | 6 |
| <i>Termen</i> | 75cl | 8 |
| Coca-Cola | 50cl | 7 |
| Cola zero | 50cl | 7 |
| Rivella rot / blau | 50cl | 7 |
| Ice-Tea Lemon | 50cl | 7 |
| Apfelsaft | 50cl | 7 |
| Shorley | 50cl | 7 |
| Fanta | 50cl | 7 |
| Red Bull / sugarfree | 25cl | 7 |
| Citro | 25cl | 5 |

Kaffee/Tee

| | CHF |
|--|------|
| Tee | |
| Schwarz/Pfefferminze/ Ha- gebute/Kamille/Eisenkraut/ Grüntee | 4.20 |
| Kaffee / Espresso | 4.20 |
| Milchkaffee | 4.20 |
| Cappuccino | 4.80 |
| Doppelter Espresso | 5.30 |
| Latte Macchiato | 6.20 |
| Heisse Ovo/Schoko | 5 |
| <i>mit Rahm</i> | +1 |
| Apfel- / Orangenpunsch | 6 |

Biere

| | Inhalt | CHF |
|--------------------|--------|------|
| Fassbier | 25cl | 4.50 |
| <i>(Carlsberg)</i> | 50cl | 8 |
| Weissbier | 50cl | 8 |
| Corona | 33cl | 7 |
| Blonde 25 | 25cl | 5 |

I ♥ StafelALP
zermatt

alle Preise inkl. 8% MwSt.

Soups

| | |
|---|-----|
| | CHF |
| Soup of the day fresh made cream or clear soup | 14 |
| Freshly onion soup french style served with a little warm cheese sandwich | 19 |

Cold plates

| | |
|---|-----|
| | CHF |
| StafelALP plate with a variety of home air-dried meat (<i>lamb from our farm, beef and deer</i>) lamb salametti, bacon and alpine cheese from the Wallis | 29 |
| Mixed starter (2 Pers.) „Walliser“ ham, melons, air-dried beef, prawns, cheese, chicken liver paté and garlic bread <i>per person</i> | 23 |
| Bruschetta StafelALP bread with tomatoes and melted mozzarella cheese | 12 |
| Beef Carpaccio with grated cheese, rocket salad and home made ginger-lemon dressing <i>starter</i> | 17 |
| <i>main course</i> | 24 |
| Beefsteak Tatar with toasted bread, small green salad or french fries <i>starter</i> | 28 |
| <i>main course</i> | 38 |

I ♥ StafelALP
zermatt

all prices incl. TVA of 8%.

Salads

| | CHF |
|---|-----|
| Small green leaf salad with home-made french or italian dressing | 9 |
| Small mixed salad with home-made french or italian dressing | 12 |
| Large mixed salad plate with king prawns <i>or</i> lamb chops <i>or</i> grilled fish with home-made french or italian dressing | 26 |
| <i>(Large mixed salad plate only)</i> | 19 |
| Tender grilled lamb liver from our farm on lamb's lettuce with balsamic – pine nut vinegar, fresh figs and and goat's cheese | 24 |
| <i>(Lamb's lettuce salad only)</i> | 18 |

Pasta

| | CHF |
|---|-----|
| Spaghetti Bolognese | 22 |
| Spaghetti-Alps with creamy tomato sauce, air-dried beef and alpine herbs | 29 |
| Shepherd Pasta finely sliced lamb tongue with spaghetti aglio e oilo, spring oni- ons and cherry tomatoes | 34 |
| <i>without lamb tongue</i> | 28 |
| Honeymoon Tagliatelle with sliced lobster and moreton bay bugs on a light tomato-lobster sauce | 34 |
| <i>starter</i> | 28 |
| Ravioli Home made ravioli filled with philadelphia cheese, leek topped with a tomato cream sauce | 27 |
| <i>starter</i> | 19 |

Main course

| | CHF |
|--|-----|
| Grilled lamb chops under a crust of cheese, dried to- matoes and basil | 38 |
| Home-made lamb and cheese sausage from our farm with onion sauce and vegetables | 24 |
| Veal paillarde thinly rolled veal steak with lemon, herb butter and vegetables | 36 |
| Selection of side dishes: <ul style="list-style-type: none">• Roesti nature• Potato gratin• French fries• Green salad• Vegetables | |
| Traditional lamb ragout from our own farm, served with noodles | 30 |

StafelALP's Hot-Stone

Bison Rib-Eye 220gr.

with a Jack Daniel's sauce, herb butter and a pineapple-curry mustard

52

Beef filet 220gr.

with a Jack Daniel's sauce, herb butter and a pineapple-curry mustard

Tuna steak

with soja sauce, wasabi and herb butter

49

Selection of side dishes:

- Rösti nature
- Potato gratin
- French fries
- Green salad
- Vegetables



I ♥ StafelALP
zermatt

all prices incl. TVA of 8%.

Roesti

| | CHF |
|--|----------|
| Roesti nature | 18 |
| Roesti Hörnligrat ham, fried bacon and fried egg | 23 |
| Roesti Zmuttgrat with ham, onions, fried egg topped with melted cheese | 24 |
| Roesti Harry's choice with grilled Tomme cheese on rocket salad and wild cranberries | 26 |
| Roesti Hubel with fresh lamb's liver | 29 |
| Roesti Mama Mia with fresh tomatoes , mozzarella cheese and basil <i>with „Walliser“ ham</i> | 27 32 |

Cheese specials

| | CHF |
|--|-----|
| Original cheese fondue | 28 |
| Cheese fondue with alpine herbs | 29 |
| Tomato - cheese fondue | 29 |

All Fondues are served with bread and
cooked potatoes

| | |
|---|----|
| Thickly sliced white bread covered with melted cheese | 20 |
|---|----|

26

I ♥ StafelALP
zermatt

all prices incl. TVA of 8%.

Kids menu

| | CHF |
|--|-----|
| Mickey Mouse plate Chicken Nuggets served with french fries and vegetables | 12 |
| Goofy Spaghetti Spaghetti Bolognaise | 10 |
| Pluto plate Lamb cheese sausage with french fries and vegetable | 12 |
| Daisy Plate small green salad with melon | 9 |
| Portion french fries | 8 |

Where does our meat and fish come from?

| | |
|---|-----|
| Bison <i>(can be produced with hormones or antibiotics or other growth promoters)</i> | USA |
| Lamb from our own farm <i>(as long as stock available)</i> | CH |
| Lamb | NZ |
| Beef | CH |
| Veal | CH |
| Tuna | SG |
| Chicken | CH |
| Black Tiger prawns | TH |

I ♥ StafelALP
zermatt

all prices incl. TVA of 8%.

Drink menu

Softdrinks/juice

| | | CHF |
|----------------------|------|-----|
| Fizzy water | 50cl | 6 |
| „Termen“ | 75cl | 8 |
| Still water | 50cl | 6 |
| „Termen“ | 75cl | 8 |
| Coca Cola | 50cl | 7 |
| Coke zero | 50cl | 7 |
| Rivella red / blue | 50cl | 7 |
| Ice-Tea Lemon | 50cl | 7 |
| Apple juice | 50cl | 7 |
| Shorley | 50cl | 7 |
| Fanta | 50cl | 7 |
| Red Bull / Sugarfree | 25cl | 7 |
| Lemonade | 25cl | 5 |

Coffee/Tea

| | CHF |
|---|------|
| Tea | |
| Black tee/Peppermint/ Rosehip/Camomile/ Verbena/Green Tea | 4.20 |
| Coffee / Espresso | 4.20 |
| Coffee with milk | 4.20 |
| Cappuccino | 4.80 |
| Double Espresso | 5.30 |
| Latte Macchiato | 6.20 |
| Hot Chocolate or Ovo | 5 |
| <i>with whipped cream</i> | +1 |
| Apple- / Orangepunch | 6 |

Beer

| | | CHF |
|------------------------|------|------|
| Beer on tap | 25cl | 4.50 |
| <i>Carlsberg</i> | 50cl | 8 |
| Weissbier Franziskaner | 50cl | 8 |
| Blonde 25 | 25cl | 5 |
| Corona | 33cl | 7 |

I ♥ StafelALP
zermatt

all prices incl. TVA of 8%.

Potages

| | CHF |
|---|-----|
| Potage du jour frais tous les jours | 14 |
| Classique soupe française aux oignons avec un petit sandwich chaud au fromage | 19 |

Entrées

| | CHF |
|--|-----|
| Assiette StafelALP avec trois différentes sortes de viande séchée (<i>de l'agneau de notre propre élevage, du boeuf et du cerf</i>), salametti d'agneau, lard et fromage valaisans | 29 |
| Plat d'entrée (2 Pers.) Jambon cru spécialité du valais, melon, viande séchée de boeuf, crevettes, fromage, pâté de volaille et pain à l'ail | |
| <i>par personne</i> | 23 |
| Bruschetta StafelALP tomates, pesto et mozzarella gratinée | 12 |
| Carpaccio de boeuf au fromage à rebibes, , salade De roquette et une sauce du gingembre et citron | |
| <i>entrée</i> | 17 |
| <i>plat principal</i> | 24 |
| Tatare de boeuf avec du pain grillé, salade ou frites | |
| <i>entrée</i> | 28 |
| <i>plat principal</i> | 38 |

I ♥ StafelALP
zermatt

TVA. 8% dans le prix

Salades

| | CHF |
|--|-----|
| Salade verte avec une sauce française ou italienne, faites maison | 9 |
| Salade mêlée avec une sauce française ou italienne, faites maison | 12 |
| Assiette de salade mixte aux crevettes géantes <u>ou</u> côtelettes d'agneau <u>ou</u> filet d'omble chevalier avec une sauce française ou italienne, faites maison | 26 |
| <i>(seulement l'assiette de salade)</i> | 19 |
| Foie d'agneau sauté sur salade de mâche avec un fromage de chèvre et figues avec une sauce de balsamique et pignons | 24 |
| <i>(sans foie d'agneau)</i> | 15 |

Pâtes

| | CHF |
|--|-----|
| Spaghetti Bolognese | 22 |
| Spaghetti - Alpes à la sauce tomate, avec de la viande séchée du Valais et aux herbes des alpes | 29 |
| Pâtes du berger langue d'agneau finement coupé avec des spaghettis aglio e olio peperonchino, oignons de prin- temps et tomates cerises | 28 |
| <i>sans langue d'agneau</i> | 24 |
| Lune de miel Tagliatelle avec du homard et cigales de mer, avec une légère sauce aux tomates et homard | 34 |
| <i>entrée</i> | 28 |
| Ravioli Ravioli fait maison, farci avec du fromage frais Philadelphia, poi- reaux et fromage râpé à une sauce à la crème aux tomates | 27 |
| <i>entrée</i> | 19 |

Plats principaux

| | CHF |
|--|-----|
| Côtelettes d'agneau sous une croûte au fromage, tomates séchées et basilic | 38 |
| Saucisse d'agneau et de fromage de notre propre élevage avec de légumes et sauce oignons | 24 |
| Paillarde de veau avec citron, beurre des herbes et légumes | 36 |
| Choisissez comme accompagnement: | |
| • rösti nature | |
| • gratin de pommes de terre | |
| • frites | |
| • salade verte | |
| • légumes | |
| Ragôut d'agneau traditionnel De notre propre élevage, servis avec des pâtes | 30 |

StafelALP's Hot-Stone

CHF

Bison Rib-Eye 220gr.

avec une sauce Jack Daniel's, beurre aux herbes et moutarde à l'ananas et curry

49

Filet de boeuf 220gr.

Avec une sauce Jack Daniel's, beurre aux herbes et moutarde à l'ananas et curry

43

Steak de thon

à la sauce de soja, wasabi et beurre aux herbes

49

Choisissez comme accompagnement:

- rösti nature
- gratin de pommes de terre
- frites
- salade verte
- légumes



I ♥ StafelALP
zermatt

TVA. 8% dans le prix

Röstis

| | CHF |
|---|-----|
| Rösti nature | 18 |
| Rösti Hörnligrat au jambon, lard et oeuf sur le plat | 23 |
| Rösti Zmuttgrat au jambon, oignons, oeuf au plat et fromage gratiné | 24 |
| Rösti Harry's choice tomme grillée sur salade de roquette et airelles rouges | 26 |
| Rösti Hubel au foie d'agneau frais | 29 |
| Rösti Mamma Mia avec tomates fraîches, mozzarella, basilic | 24 |
| <i>(avec jambon valaisanne)</i> | 27 |

Spécialités au fromage

| | CHF |
|--|-----|
| Fondue traditionnelle au fromage | 28 |
| Fondue aux herbes des Alpes | 29 |
| Fondue aux tomates | 29 |
| Nous vous servons toutes les fondues avec pain blanc & pommes de terre à raclette | |
| Croûte au fromage nature | 20 |

I ♥ StafelALP
zermatt

TVA. 8% dans le prix

Pour nos jeunes hôtes

| | CHF |
|--|-----|
| Assiette Mickey Mouse chicken nuggets servis avec des frites et légumes du jour | 12 |
| Goofy Spaghetti Bolognaise | 10 |
| Assiette Pluto saucisse d'agneau et fromage avec des frites et légumes du jour | 12 |
| Assiette Daisy Petite salade verte avec du melon | |
| Portion de frites | 8 |

L'origine de nos viandes et pois- sons

| | |
|--|-----|
| Bison <i>(Animaux d'élevage peut contenir des hormo- nes ou des antibiotiques)</i> | USA |
| Agneau de notre propre élevage <i>(selon le stocks)</i> | CH |
| Agneau | NL |
| Boeuf | CH |
| Veau | CH |
| Thon | SG |
| Filets de omble chevalier | CH |
| Black Tiger crevettes | TH |

I ♥ StafelALP
zermatt

TVA. 8% dans le prix

Carte de boissons

Minérales

| | | CHF |
|-----------------------------------|------|-----|
| Eau minérale gazeuse | | |
| <i>Termen</i> | 50cl | 7 |
| Eau minérale non gazeuse | | |
| <i>Termen</i> | 50cl | 7 |
| Coca Cola | 50cl | 7 |
| Coca Cola zero | 50cl | 7 |
| Rivella rouge | 50cl | 7 |
| Thé froid ciron | 50cl | 7 |
| Jus de pommes | 50cl | 7 |
| Shorley | 50cl | 7 |
| Fanta | 50cl | 7 |
| Trojka Energy | | |
| <i>Private Label Papperla Pub</i> | 25cl | 5 |
| Limonade | 25cl | 5 |

Café et thé

| | CHF |
|--|------|
| Thé Citron/Menthe/ Cynorrhoden/ Camomille/ Verveine/ | 4.20 |
| Café / Espresso | 4.20 |
| Café au lait | 4.20 |
| Cappuccino | 4.80 |
| Double espresso | 5.30 |
| Latte Macchiato | 6.20 |
| Chocolat / Ovomaltine chaud | 5 |
| <i>avec</i> | +1 |
| Punch à la pommes / à l'orange | 6 |

Bière

| | | CHF |
|------------------------------|------|------|
| Bière pression | 25cl | 4.50 |
| <i>1664 (Kronenbourg)</i> | 50cl | 8 |
| Bière blanche (Franziskaner) | 50cl | 8 |
| Blonde 25 | 25cl | 5 |

I ♥ StafelALP
zermatt

TVA. 8% dans le prix

I  **StafelALP**
zermatt

TVA. 8% dans le prix