

BEAU SITE
BRASSERIE
ZERMATT

ZUM START

Marinierte Tomate
mit Büffelmozzarella und Pesto Duett

14.–

Riesencrevetten Spiesschen
auf Ananas und Papaya mit Ingwerreis

16.–

Grosse Auswahl an Salaten
vom Buffet

12.–

AUS DEM SUPPENTOPF

Samtige Fischsuppe
mit Muschel Tempura
und Fenchelgebäck

11.–

Geflügelkraftbrühe
mit Klösschen und Gemüse

10.–

VEGI ECKE

Stunden Ei mit Trüffel
auf Spinat mit Strohkartoffeln

30.– | Vorspeise 18.–

Linsenbratling mit Sprossen
an Avocado und Karottenpüree

28.– | Vorspeise 16.–

AUS SEE UND MEER

Heilbutttranche pochiert
mit Salicorn-Algenstaub und Granatapfel
auf Belugalinsen mit Reisbällchen

36.–

Saibling sautiert
im Kräuterbrot auf Kartoffelrisotto
mit Kohlrabi-Spinat

33.–

FLEISCH

Geschmorte «Texel»
Lammschulter aus Bitsch
auf Petersiliennudeln mit glasierten
Rotwein Schalotten, Ackerbohnen und Tomate

36.–

Fasanenbrust poeliert mit Birne
auf Spitzkohl und Kartoffelreibeküchlein

34.–

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Soufflé Glacé
Grand Marnier mit feinen Früchten

13.–

Mokka-Nuss Coupe «Beau Site»

14.–

Früchte mit Sorbet

10.–

Diverse Glacé

Kugel 3.– | mit Schlagrahm 2.–

Affinierte Käseauswahl vom Brett

12.–