

## STARTERS

- Pommes frites  9
- Pommes frites "Griechische Art" <sup>7a</sup>  14  
Pommes frites mit ein Topping aus Feta Käse und Oregano Sauce
- Süsskartoffel Pommes frites  11  
Serviert mit eine Avocadocreame
- Onion rings <sup>1a,7a</sup>  13  
Knusprige Zwiebelringe, pommes frites
- Mozzarella Fingers <sup>1a,7a</sup>  17  
Panierte Mozzarella Stäbchen mit pommes frites
- Veggies Tempura <sup>1a,7a</sup>  14  
Im Teigmantel frittiertes Gemüse serviert mit Süsskartoffel und Tzaziki sauce
- Chilaquiles <sup>1a,7a</sup>  19  
Nachos, pulled chicken, rote und grüne Tomatensauce, Sauerrahm und Mozzarella
- Chicken Fingers <sup>1a,7a</sup>  15  
Knusprig frittierte Pouletstreifen serviert mit Pommes frites
- Fried Arepas <sup>1a,7a</sup>  9  
Venezuelanische frittierte Maisfladen serviert mit "Guasacaca" (Avocado Sauce) und Sauerrahm

Unsere Starters werden mit zwei Saucen nach Wahl serviert

## SAUCEN <sup>Hausgemacht!</sup> 2

Mayo's: <sup>1a,3a,7a</sup> Chipotle, Trüffel, Oregano

Saucen: BBQ, Ranch

## SOUP & SALADS

- Kürbis-Ingwer-Suppe <sup>8b</sup>  15  
Kürbissuppe mit ein Hauch Ingwer und Kürbiskernennöl
- Haus Salat <sup>8a, 10a, 11a</sup>  14  
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Früchte und Kerne. mit Honig- oder Himbeerdressing
- Caesar Salat <sup>1a, 3b, 4a, 7a, 10a</sup> 21  
Römischer Blattsalat, knusprig paniertes poulet, parmesan, croutons, Speck Pulver und Caesar Dressing
- Rote Beeten Carpaccio <sup>7b, 8a</sup>  19  
Carpaccio von rote Beeten mit Orange- und Karotten-Gel, Avocadocreame, Zigerkäse und karamellisierte Walnüsse




### Allergien und Unverträglichkeiten

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

1 Gluten	7 Milch, Laktose	13 Lupinen
2 Krebstiere	8 Hartschalenobst, Nüsse	14 Weichtiere
3 Eier	9 Sellerie	
4 Fisch	10 Senf	
5 Erdnüsse	11 Sesam	a Enthält
6 Soja	12 Schwefeloxid, Sulfide	b Kann enthalten

### Deklaration

Rindfleisch	PAR / CH
Geflügel	IT / CH
Schweinefleisch	CH

-  vegetarisch
- + vegane Option
-  vegan

Alle Preise in CHF inkl. MWST

## SANDWICHES

- Club House <sup>1a, 3a, 7a</sup> 21  
Klassisches Amerikanisches Sandwich mit Poulet, Speck, Tomaten, Salat und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites und Coleslaw
- Cuban Sandwich <sup>1a, 3a, 7a, 10a</sup> 25  
Bekannter kubanischer Sandwich mit mariniertes Schweinerücken, Schinken, Senf, Käse und eingelegte Gurken, serviert mit Pommes frites und Coleslaw
- Lachs Panini <sup>1a, 3a, 7a</sup> 24  
Warmer Panini mit Rauchlachs, Salat, Sauerrahm, Ei und eingelegte Gurken, serviert mit Süsskartoffeln und Coleslaw
- Brisket Panini <sup>1a,7a,10a</sup> 26  
Warmer Panini mit Rinds-Brisket, Salat, eingelegte Zwiebeln und Senf, serviert mit Pommes frites und Coleslaw

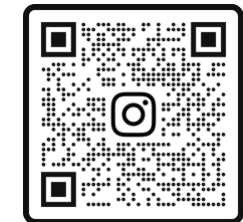
Unsere Sandwiches werden mit zwei Saucen nach Wahl serviert

## MAINS

- Spare Ribs <sup>3a, 6b, 7a, 10a</sup> 28  
Langsam in unsere hausgemachte BBQ Sauce gegarte Rippchen, dazu gegrillten Maiskolben mit Butter, Coleslaw, Baked Potato und Ranch sauce
- Cajun Chicken <sup>3a, 6b, 7a</sup> 25  
Zart gebackenes Poulet, mariniert mit Cajun Gewürze kombiniert mit schwarzen Reis und Coleslaw
- Milanese di Manzo <sup>1a, 3a, 7a, 10b</sup> 34  
Paniertes Rindersteak mit Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella und Parmesan, serviert mit kleinem gemischten Salat und Kartoffelpuffer
- Moussaka <sup>1a</sup>  24  
Vegane Version dieses fantastischen griechischen Gerichts mit Seitan, Auberginen, Kartoffeln und Béchamelsauce

## DESSERT

- American Brownie <sup>1a,3a,7a,8a</sup> 15  
Dieser Klassiker darf nicht fehlen. Mit mit Pekannüssen, Vanilleeis, Mandelstreuseln und einem Hauch dehydrierten Himbeeren
- Mocaccino Panna Cotta <sup>1a,3a,7a,8a</sup> 14  
Probieren Sie doch mal unsere Kaffee-Panna-Cotta mit Milchkaramell, salzigem Schokoladen-Sablé und Schlagsahne
- Zermatter Ziger Cheesecake <sup>1a,3a,7a,8a</sup> 16  
Inspiziert durch den berühmten baskischen Käsekuchen kombiniert mit Ziegenkäse aus Zermatt und begleitet von Mandarinen-Eis
- Apple Crumble <sup>1a,3a,7a,8a</sup> 12  
Klassischer Bratapfelcrumble, der warm und kalt in einem in einem Gericht, serviert mit Zimt-Eis
- Glace 3.5 <sup>pro Kugel</sup>  
glace vanille, schokolade, erdbeer, banane, kaffee, karamell, stracciatella, caramel toffee (vegan)
- sorbet zitrone, mandarin  
mit Schlagrahm oder sauce +1.5




### PAVILLON SOCIAL WALL

#pavillonzermatt  
#feelhomezermatt



## STARTERS

Fries 	9
Fries greek style <sup>7a</sup> 	14
French fries with a topping of feta cheese and oregano sauce	
Sweet potato fries 	11
Served with an avocado cream	
Onion rings <sup>1a,7a</sup> 	13
Crispy onion rings, French fries	
Mozzarella Fingers <sup>1a,7a</sup> 	17
Breaded mozzarella sticks with French fries	
Veggies Tempura <sup>1a,7a</sup> 	14
Vegetables fried in batter served with sweet potato and tzaziki sauce	
Chilaquiles <sup>1a,7a</sup> 	19
Nachos, pulled chicken, red and green tomato sauce, sour cream and mozzarella	
Chicken Fingers <sup>1a,7a</sup> 	15
Crispy fried chicken strips served with French fries	
Fried Arepas <sup>1a,7a</sup> 	9
Venezuelan fried corn fritters served with "guasacaca" (avocado sauce) and sour cream	

Our Starters are served with served with two sauces of your choice

## SAUCES homemade! 2

Mayo's: <sup>1a,3a,7a</sup> chipotle, truffle, oregano

Sauces: BBQ, Ranch

## SOUP & SALADS

Pumpkin and ginger soup <sup>8b</sup> 	15
Pumpkin soup with a hint of ginger and pumpkin seed oil	
House salad <sup>8a, 10a, 11a</sup> 	14
Mixed salad with tomatoes, cucumber, fruit and seeds with honey or raspberry dressing	
Caesar Salat <sup>1a, 3b, 4a, 7a, 10a</sup>	21
Romaine lettuce, crispy breaded chicken, parmesan, croutons, bacon powder and Caesar dressing	
Beet carpaccio <sup>7b, 8a</sup> 	19
Carpaccio of beetroot with orange and carrot gel, avocado cream, goat's cheese and caramelized walnuts	

### Allergies and intolerances




Our team will be happy to answer your questions and provide you with information about the preparation and ingredients used in the menu.

Please inform the service team of any allergies or intolerances.

1 gluten	7 milk, lactose	13 lupins
2 crustaceans	8 nuts	14 molluscs
3 egg	9 celery	
4 fish	10 mustard	
5 peanut	11 sesam	a contains
6 soja	12 sulphur oxide, sulphides	b may contain

### Declaration

veal	IT / CH
beef	IT / WLS
poultry	IT / CH
pork	CH

	vegetarian
	vegan option
	vegan


All prices in CHF incl. taxes

## SANDWICHES

Club House <sup>1a, 3a, 7a</sup>	21
Classic American club sandwich with chicken, bacon, tomatoes, lettuce and mayonnaise, served with French fries and coleslaw	
Cuban Sandwich <sup>1a, 3a, 7a, 10a</sup>	25
Famous Cuban sandwich with marinated pork loin, ham, mustard, cheese and pickled cucumber, served with chips and coleslaw	
Salmon Panini <sup>1a, 3a, 7a</sup>	24
Warm panini with smoked salmon, salad, sour cream, egg and pickled cucumber, served with sweet potatoes and coleslaw	
Brisket Panini <sup>1a,7a,10a</sup>	26
Warm panini with beef brisket, salad, pickled onions and mustard, served with French fries and coleslaw	

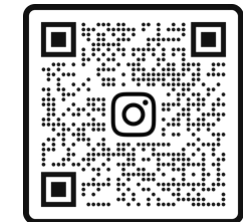
Our sandwiches are served with two sauces of your choice

## MAINS

Spare Ribs <sup>3a, 6b, 7a, 10a</sup>	28
Slow-cooked ribs in our homemade BBQ sauce, served with grilled corn on the cob with butter, coleslaw, baked potato and ranch sauce	
Cajun Chicken <sup>3a, 6b, 7a</sup>	25
Tender baked chicken marinated with Cajun spices combined with black rice and coleslaw	
Milanese di Manzo <sup>1a, 3a, 7a, 10b</sup>	34
Breaded beef steak with tomato sauce, gratinated with mozzarella and parmesan, served with a small mixed salad and potato pancakes	
Moussaka <sup>1a</sup> 	24
Vegan version of this fantastic Greek dish with seitan, eggplants, potatoes and béchamel sauce	

## DESSERT

American Brownie <sup>1a,3a,7a,8a</sup>	15
This classic should not be missed With pecans, vanilla ice cream, almond crumble and a hint of dehydrated raspberries	
Mocaccino Panna Cotta <sup>1a,3a,7a,8a</sup>	14
Why not try our coffee panna cotta with milk caramel, salty chocolate sablé and whipped cream	
Zermatter Ziger Cheesecake <sup>1a,3a,7a,8a</sup>	16
Inspired by the famous Basque cheesecake combined with goat's cheese from Zermatt and accompanied by mandarin ice cream	
Apple Crumble <sup>1a,3a,7a,8a</sup>	12
Classic baked apple crumble, hot and cold in one dish, served with cinnamon ice cream	
Ice Cream	3.5
ice cream	vanilla, schokolade, erdbeer, banana, kaffee, karamell, stracciatella, caramel toffee (vegan)
sorbet	lemon, mandarin
with whipped cream or sauce	+1.5



### PAVILLON SOCIAL WALL

#pavillonzermatt  
#feelhomezermatt

