

ZUM ANFANG

POMMES FRITES*  1b	9
Klassische Pommes	
GRIECHISCHE-POMMES  7a	14
Pommes mit Fetakäse und Oregano-Sauce	
SÜSSKARTOFFEL-POMMES  7a	11
mit Avocadocreme	
ZWIEBELRINGE*  1a, 7a	13
Knusprige Zwiebelringe mit Pommes	
MOZZARELLA-STICKS*  1a, 7a	17
Aussen knusprig, innen zart - mit Pommes	
LOADED FRIES 7a	14
Pommes mit Cheddar-Sauce und Speckpulver	
CHILAQUILES   1a, 7a	19
Mexikanisches Ofengericht mit Nachos, Poulet, "Tomatillo Verde"-Sauce, Tomatensauce, Sauerrahm und Mozzarella	
CHICKEN FINGERS* 1a, 7a	17
Knusprig frittierte Pouletstreifen mit Pommes	
FRITTIERTE SÜSSE AREPAS  1a, 5b, 7a, 8b	9
Venezuelanische Maisfladen mit Fetakäse und Sauerrahm	

*Serviert mit zwei Saucen nach Wahl

SAUCEN Hausgemacht! 2

Mayo: 1a, 3a, 7a Chipotle, Trüffel, Oregano

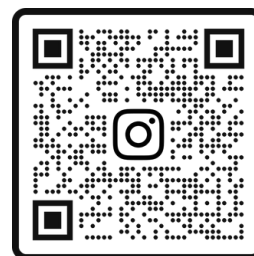
Saucen: BBQ, Ranch

SUPPE & SALATE

WEISSWEINSUPPE  7a, 12a	14
Traditionelle, cremige Weissweinsuppe mit Croutons	
WINTERSALAT  7a, 8a, 10a, 12a, 9b	21
Ein kompletter Salat mit sautierten Pilzen, Mandeln, Granatapfel, Brie und Honig-Senf-Dressing	
CAESAR SALAT 1a, 3b, 4a, 7a, 10a	23
Unsere Variante mit Lattichsalat, knusprigem Poulet, Parmesan, Croutons und Speckpulver	
RANDEN-CARPACCIO  7a, 8a, 9b, 12a	22
Farbspiel aus Randen, Orangen- & Karottengel, Avocadocreme, Ziegenkäse und karamellisierten Baumüssen	

 **vegetarisch**  **vegane Option**

 **vegan**  **pikant**



PAVILLON SOCIAL WALL
#pavillonzermatt
#feelhomezermatt

SANDWICHES

CLUB HOUSE 1a, 3a, 7a	23
Klassiker mit Poulet, Schinken, Käse, Speck, Tomate, Blattsalat und Mayonnaise + Pommes und Coleslaw	
KUBANISCHES SANDWICH 1a, 3a, 7a, 10a	25
Knuspriges kubanisches Sandwich mit mariniertem Schweinsrücken, Senf, Schinken, Käse und Essiggurken + Pommes und Coleslaw	
LACHS PANINI 1a, 3a, 7a	24
Mit geräuchertem Lachs, Blattsalat, Sauerrahm, Ei und marinierten Gurken + Süsspommes und Coleslaw	
BRISKET PANINI 1a, 7a, 10a	26
Mit Rinderbrust, Blattsalat, eingelegten Zwiebeln und Senf + Pommes und Coleslaw	

Alle Sandwiches werden mit zwei Saucen nach Wahl serviert

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:

Rind: CH / PRY | Poulet: CH / IT | Schwein: CH
Kalb: CH | Lachs: NOR
Panini: CH | Toast: CH

Alle Preise in CHF inkl. MWST

HAUPTSPEISEN

SPARE RIBS 3a, 6b, 7a, 10a	29
Langsam gegarte Schweinerippen in BBQ-Sauce, mit gegrilltem Maiskolben, Butter, Coleslaw und Ofenkartoffel mit Ranch-Sauce	
CAJUN CHICKEN 3a, 6b, 7a	25
Zartes Ofen-Poulet, mariniert mit Cajun-Gewürzen, dazu schwarzer Reis und Coleslaw	
CHILLI SIN CARNE  + 9b, 12b	24
Vegi-Version des Klassikers, mit weissen Reis	
WIENER SCHNITZEL 1a, 3a, 5b, 8b, 11b	34
Kalbsschnitzel mit Pommes und Preiselbeersauce	

DESSERT

APFEL-CRUMBLE 1a, 3a, 5b, 7a, 8b	12
Klassischer, warm servierter Apfel-Crumble mit Zimtglace	
PUMPKIN SPICE CREME BRULEE 3a, 7a, 12a	14
mit knusprigem Karamell und Kürbis-Ingwer-Chutney	
NEW YORK CHEESECAKE 1a, 3a, 5b, 7a, 8b	16
Traditioneller Cheesecake mit Beeren-Coulis und Orangensorbet	
BLONDIE 1a, 3a, 5b, 7a, 8a	16
Weisses Schokoladen-Brownie mit Schokoladeneis und einem Hauch getrockneter Himbeeren	
Glace	3.5
Glace	Vanille Schokolade Stracciatella Zimt Salzkaramell Kaffee Erdbeere Kokos
Sorbet	Orange Aprikose
mit Schlagrahm	+1.5



STARTERS

FRIES*  1b	9
Classic fries	
GREEK STYLE FRIES  7a	14
Fries topped with feta cheese and oregano mayo	
SWEET POTATO FRIES  7a	11
Served with avocado cream	
ONION RINGS*  1a,7a	13
Crispy onion rings with fries	
MOZZARELLA FINGERS*  1a,7a	17
Crispy outside, tender inside – served with fries	
LOADED FRIES 7a	14
Cheesy fries with cheddar sauce and bacon powder	
CHILAQUILES   1a,7a	19
Baked nachos with pulled chicken, "tomatillo verde", tomato sauce, sour cream and mozzarella	
CHICKEN FINGERS* 1a,7a	17
Crispy fried chicken strips with fries	
SWEET FRIED AREPAS  1a, 5b, 7a, 8b	9
Venezuelan fried corn fritters with feta cheese and sour cream	

*served with two sauces of your choice

SAUCES

homemade!

2

Mayo:	1a,3a,7a	Chipotle, Truffle, Oregano
Sauces:		BBQ, Ranch

SOUP & SALADS

WHITE WINE SOUP  7a, 12a	14
Traditional creamy white wine soup with croutons	
WINTER SALAD  + 7a, 8a, 10a, 12a, 9b	21
Salad with sauteed mushrooms, almonds, pomegranate, brie and honey-mustard dressing	
CAESAR SALAT 1a, 3b, 4a, 7a, 10a	23
Our version with romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons and bacon powder	
BEETROOT CARPACCIO  + 7a, 8a, 9b, 12a	22
A colourful plate of beetroot, orange & carrot gel, avocado cream, goat cheese and caramelized walnuts	

 vegetarian	 + vegan option
 vegan	 spicy



PAVILLON SOCIAL WALL
#pavillonzermatt
#feelhomezermatt

SANDWICHES

CLUB HOUSE 1a, 3a, 7a	23
Classic American sandwich with chicken, ham, cheese, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise. + fries and coleslaw	
KUBANISCHES SANDWICH 1a, 3a, 7a, 10a	25
Famous crispy Cuban sandwich with marinated pork loin, mustard, ham, cheese and pickles + fries and coleslaw	
LACHS PANINI 1a, 3a, 7a	24
Fresh panini with smoked salmon, lettuce, sour cream, egg and marinated cucumbers + sweet potato fries and coleslaw	
BRISKET PANINI 1a,7a,10a	26
Beef brisket in a panini with lettuce, pickled onion and mustard + fries and coleslaw	

All sandwiches are served with two sauces of your choice

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

PROVENANCE:

Beef: CH / PRY | Chicken: CH / IT | Pork: CH
Veal: CH | Salmon: NOR
Panini: CH | Toast: CH

All prices in CHF incl. taxes

MAINS

SPARE RIBS 3a, 6b, 7a, 10a	29
Slow-cooked pork ribs in BBQ sauce, served with grilled corn on the cob, butter, coleslaw and a baked potato with ranch sauce	
CAJUN CHICKEN 3a, 6b, 7a	25
Tender oven-baked chicken marinated with Cajun spices, with black rice and coleslaw	
CHILLI SIN CARNE  9b, 12b	24
Veggie version of the classic, with white rice	
WIENER SCHNITZEL 1a,3a,5b,8b,11b	34
Veal schnitzel with fries and cranberry sauce	

DESSERT

APPLE CRUMBLE 1a, 3a, 5b, 7a, 8b	12
Classic warm apple crumble with cinnamon ice cream	
PUMPKIN SPICE CREME BRULEE 3a, 7a, 12a	14
with crispy caramel and pumpkin-ginger chutney	
NEW YORK CHEESECAKE 1a, 3a, 5b, 7a, 8b	16
Traditional cheesecake with red berry coulis and orange sorbet	
BLONDIE 1a, 3a, 5b, 7a, 8a	16
White chocolate brownie served with chocolate ice cream and a hint of dehydrated raspberries	
Ice Cream	3.5
Ice cream	Vanilla Chocolate Stracciatella Cinnamon Salted caramel Coffee Strawberry Coconut
Sorbet	Orange Apricot
with whipped cream	+1.5

