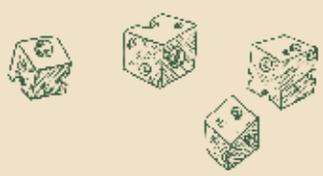
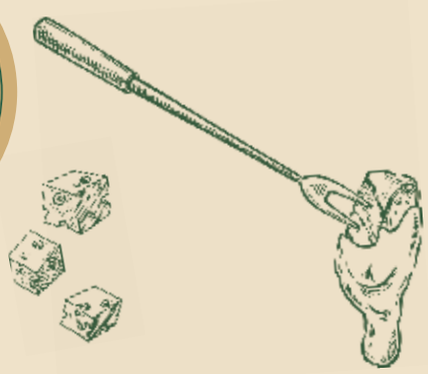
EASY CHEESY
BEAUSiTE
ZERMATT





VORSPEISEN | BEILAGEN

BEAUSiTE Salat 14
mit Kataifi-umwickeltem Ziegenkäse, Salat mit Walnüssen und Trockenfrüchten

Walliser Aperoplättli zum Teilen 24
Riffelalp-Bergkäse, Trockenfleisch, Walliser Speck und hausgemachte Wurst

Kürbissuppe 18
mit Salbei und Pancetta mit Ahornsirupglasur

Plättli mit geräuchertem Fisch 24
Lachs | Forelle | Makrele

GERICHTE OHNE FONDUE

BEAUSiTE Swiss Wagyu Smash Burger 38
Hausgemachtes Brioche, geräucherter Raclette-Käse, hausgemachte BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat, eingelegte Gurke, Miso-Mayonnaise, Pommes frites

Hausgemachte Tagliolini 34
mit Amatriciana Sauce



FONDUE-AUSWAHL

Albula-Kartoffeln | Brot-Auswahl (Oliven-Focaccia, Ciabatta, Silserbrot) | hausgemachte Pickles

HAUSMISCHUNG ..... p. p. 33
Weisswein, Gruyère-, Vacherin- und Raclette-Käse

mit TRÜFFEL ..... p. p. 38

mit CHAMPAGNER ..... p. p. 37
Abelé 1757 Brut

mit TRÜFFEL & CHAMPAGNER ... p. p. 45
Abelé 1757 Brut

FONDUESCHMAUS ..... p. p. 35
vollständig vegan von New Roots

BEILAGEN

Früchteplättli 9
Granny-Smith-Äpfel, Birnen, Trauben, Trockenfrüchte

Hausgemachte Gewürzmischung 7
Chili, Knoblauch und Petersilie

Knusprige Zwiebeln 7

BEAUSiTE Fries 16
Parmesan, schwarzer Trüffel

DESSERT-EMPFEHLUNGEN

Warmer Apfel-Crumble
Vanilleglacé 16

Schwarzwälder Pavlova 26
Dessert zum Teilen für 2–3 Personen

Walliser Zwetschgen-Sorbet 15
mit Vieille Prune Barrique (Diego + Adrian Mathier)

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.
Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team.

EISCRÈME UND SORBETS

EISCRÈME
Vanille, Kaffee, Fior di Latte, Haselnuss, Kardamom

SORBETS
Himbeere, Passionsfrucht, dunkle Schokolade, Joghurt, Mango

CHF 6 CHF 10 CHF 14

Extra Schnaps ..... 2 cl ... 8
auf Nachfrage erhältlich



EASY CHEESY
BEAUSiTE
ZERMATT



WEISSWEIN

Adrian & Diego Mathier

Petite Arvine . . . . . 10 cl . . 10
«BEAUSiTE-Edition» . . . . . 50 cl . . 49
Le Pieux Alpinist 2024

Domaine des Muses

Fendant Classique 2024 . . . . . 10 cl . . . 11
. . . . . 75 cl . . 77
Humagne Blanche Tradition 2023 . . . 75 cl . . 82
Chardonnay Réserve 2022 . . . . . 75 cl . . 95

J. R. Germanier

Johannisberg AOC 2025. . . . . 10 cl . . . 9
. . . . . 75 cl . . 63

St. Jodern

Heida Visperterminen 2024 . . . . . 10 cl . . .12
. . . . . 75 cl . .80

ROTWEIN

Domaine des Muses

Cyrano 2019, Merlot . . . . . 75 cl . 140
Syrah Reserve 2022. . . . . 75 cl . 100

Domaine Gérard Besse

Diolinoir 2025. . . . . 10 cl . . .12
«Vignoble de Martigny» . . . . . 75 cl . .80

CHAMPAGNER

Abelé 1757 Brut . . . . . 15 cl . . 23
. . . . . 75 cl . .115

FLASCHENBIER

Zermatt Bier Monterosa Naturtrüb . . 33 cl . . . 6
Feldschlösschen Alkoholfrei . . . . . 33 cl . . . 6
Schneider Weisse Hefe Weissbier. . . . 50 cl . . 10
Schneider Weisse Alkoholfrei . . . . . 50 cl . . 10

MINERALWASSER

Valais «Pétillante» | «Naturelle». . . . . 50 cl . . . 7
. . . . . 100 cl . . . 11
Soft Drinks . . . . . 30 cl . . . 6

APERITIF

Aperol Spritz 15
Hugo. 15
Negroni 18
Negroni Sbagliato 18

HEISSGETRÄNKE

Glühwein 9
Heisse Schokolade 7
mit Schlagrahm . . . . . +1
mit Rum . . . . . +5

KAFFEE | TEE

Kaffee, Espresso, Tee 5.5

DIGESTIVES

Grappa «Sperss», Gaja . . . . . 4 cl . . 16
Kirsch Cuveé Dettling . . . . . 4 cl . . 14

Diego & Adrian Mathier

Vieux Marc Barrique . . . . . 4 cl . . .12
Vieille Prune Barrique . . . . . 4 cl . . .12
Vieille Williams Barrique . . . . . 4 cl . . .12
Vieil Abricot Barrique . . . . . 4 cl . . .12

Vieux Marc, Gantenbein . . . . . 4 cl . . 25

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.
Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team.