

Herzlich Willkommen

Seit den Anfängen des Tourismus in Zermatt besteht dieses nach wie vor traditionelle **Bergrestaurant Blatten**. Zu Beginn, um 1850, war es ein kleines Teehaus, welches die Familie bewirtete. Ab den frühen 50er Jahren war über Jahrzehnte die Mutter Ludowika die Gastgeberin.

Die Wurzeln der **Familie Taugwalder** liegen nicht nur in der Gastronomie, sondern auch im Alpinismus. So hat auch **Leander** damals seine Frau **Simone** auf dem Gipfel des Matterhorns kennen gelernt. Über 40 Jahre führten Leander und Simone, den Betrieb mit Leidenschaft. Seit jüngster Vergangenheit ist die Leitung an Tochter **Sarah** und ihren Mann **Hans** übergeben worden.

Tradition ohne zu verharren, Wurzeln ohne festzuhalten, Wärme um Atmosphäre zu kreieren und Lebendigkeit um kreativ zu bleiben, sind immer unsere Ziele, sodass wir am Gelingen Ihrer Ferien teilhaben können.

Welcome

As an alpine restaurant, **Bergrestaurant Blatten** exists since the beginnings of tourism in Zermatt and it has kept its traditional appearance. Initially, around 1850, it was a little teahouse run by the family. Since the early 1950s, the mother Ludowika has been the hostess of the place for decades.

The **Taugwalder** family has a tradition of both gastronomy and mountain climbing. Indeed, **Leander** himself met his wife **Simone** on the top of the Matterhorn. Leander and Simone ran the business with passion for over 40 years. Recently, management has been handed over to their daughter **Sarah** and her husband **Hans**.

Tradition without living in the past, roots without attachment, a warm atmosphere and creative vivacity, these are always our goals, so that we can contribute to the success of your holidays.

**Familie Taugwalder mit
Sarah und Hans, Simone und Leander
und dem gesamten Blatten-Team**

... Aus dem Suppentopf / Dans la soupière / Soups...

Tagessuppe

TP

Soupe du jour

Soup of the day

Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube

N 15.5

Soupe aux bolets avec son capuchon feuilleté

Mushroom soup covered with a puff pastry

... Vorspeisen / Entrées / Starters ...

Grüner Salat an Hausdressing

V, L, G, (N) 11

Salade verte avec sauce maison

Green salad with house dressing

Kleiner gemischter Salat an Hausdressing

V, L, G, (N) 14

Petite assiette de salade mêlée avec sauce maison

Small mixed salad with house dressing

Hirsch-Carpaccio mit Grana-Padano-Splitter und Rucola Salat

L, G, N 24

Carpaccio de cerf avec éclats de grana-padano et salade de roquette

Thin slices of venison with Grana-Padano-cheese shavings and garden rocket salad

Hirsch-Carpaccio mit frischem Trüffel

L, G, N 35

Carpaccio de cerf aux truffes fraîches

Thin slices of venison with fresh truffles

Walliserteller mit Produkten aus der Region

(L), G, N 30

Assiette valaisanne, avec des produits de la région

Mixed cold cut with regional products

V=Vegetarisch / vegetarian

L=Laktosefrei / lactose free

G=Glutenfrei / gluten free

N=Nussfrei / nut free

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible to order the menu V, L, G or N

... Herbstliche-Salate / Salades d'automne / Autumn Salads ...

Bunter Schnittsalat mit lauwarmen Pfifferlingen an Hausdressing	V, (L), N	28
<i>Salade à tondre avec des chanterelles tièdes avec sauce maison</i>		
<i>Season salad with fresh tepid chanterelles, home dressing</i>		
Gebratene Hirschfiletwürfel und Pfifferlingen auf Salat an Hausdressing	(L), G, N	39
<i>Salade avec des morceaux de filet de cerf sautés et des chanterelles, sauce maison</i>		
<i>Season salad with tepid chanterelles and sautéed fillet of venison cubes, home dressing</i>		
Saisonsalat mit gebratenen Lammfiletstreifen an Balsamicodressing	(L), G, N	36
<i>Salade de saison au filet d'agneau sauté avec sauce au vinaigre balsamique</i>		
<i>Season salad with sautéed fillet of lamb, balsamico dressing</i>		

... Pasta und vegetarische Gerichte / Pasta et plats végétariens / Pasta and vegetarian dishes ...

Nudeln mit Tomatensauce	V, L, N	20
<i>Nouilles à la sauce tomate</i>		
<i>Noodles with tomato sauce</i>		
Aelplermakkaroni	V, N	24
<i>Macaronis d'alpage en gratin</i>		
<i>Mountain macaroni au gratin</i>		
Ravioli gefüllt mit Alpkäse an Nussbutter	V, N	28
<i>Raviolis avec fromage d'alpage et beurre noisette</i>		
<i>Ravioli filled with alpine cheese in nut butter</i>		
Vegetarischer Herbststeller	V, (L), G	29
<i>Assiette végétarienne d'automne</i>		
<i>Vegetarien autumn plate</i>		
Frische Pfifferlinge an Rahmsauce mit Röstli <u>oder</u> Nudeln	V, N	30
<i>Les chanterelles fraîches à la sauce de crème avec röstis <u>ou</u> nouilles</i>		
<i>Chanterelles in a cream sauce with noodles <u>or</u> rösti</i>		

V=Vegetarisch / vegetarian

L=Laktosefrei / lactose free

G=Glutenfrei / gluten free

N=Nussfrei / nut free

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible to order the menu V, L, G or N

... Traditionelle regionale Gerichte / plats régionaux traditionnels / Traditional regional dishes ...

Rösti mit Ei	V, (L), G, N	21
<i>Röstis aux œufs</i>		
<i>Rösti with egg</i>		
Rösti mit Ei und Schinken <u>oder</u> Speck	(L), G, N	25
<i>Röstis aux œufs et jambon <u>ou</u> lard</i>		
<i>Rösti with egg and ham <u>or</u> bacon</i>		
Rösti mit Kalbs- <u>oder</u> Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce	(G), N	27
<i>Röstis, saucisse de veau <u>ou</u> saucisse de porc, sauce à l'oignon</i>		
<i>Rösti with veal <u>or</u> pork sausage, onion sauce</i>		
Käsefondue	V, N	31
mit Kartoffeln: +3.-		
<i>Fondue au fromage</i>		
avec des pommes de terres: +3.-		
<i>Cheese Fondue</i>		
with potatoes: +3.-		
Trüffelfondue: Käsefondue mit frischen Trüffeln	V, N	45
mit Kartoffeln: +3.-		
<i>Fondue avec truffes fraîches</i>		
avec des pommes de terres: +3.-		
<i>Truffle Fondue: Cheese-Fondue with truffles</i>		
with potatoes: +3.-		

... Fleischiges / Viandes / Meat ...

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen <i>Civet de cerf avec choux rouges, spätzli et poire au vin rouge</i> <i>Jugged venison with spätzli, red cabbage and red wine pears</i>	(L), G, N	34
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen <i>Escalope de chevreuil à la sauce de crème avec champignons,</i> <i>choux rouges, spätzli et poire au vin rouge</i> <i>Medallions of roe deer with a mushroom sauce,</i> <i>spätzli, red cabbage and red wine pears</i>	(L), (G), N	43
Hirschfilet mit Zwetschgenkompott <u>oder</u> Pfifferlingsragout mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen <i>Filet de cerf avec compote aux prunes <u>ou</u> ragoût de chanterelles,</i> <i>choux rouges, spätzli et poire au vin rouge</i> <i>Fillet of venison with stewed plum <u>or</u> chanterelles,</i> <i>spätzli, red cabbage and red wine pears</i>	(L), (G), N	48
Lammfilet mit Speck und Blätterteig umhüllt an Rosmarinsauce, Gemüse und Rösti oder Nudeln <i>Filet d'agneau avec du lard en pâte feuilletée avec sauce au romarin,</i> <i>légumes et rösti ou nouilles</i> <i>Fillet of lamb with bacon in puff pastry, rosemary sauce</i> <i>vegetables and rösti or noodles</i>	(L), (G), N	44

... Für den süßen Gaumen / Gourmandises / Sweets ...

Sauerrahmmousse mit Zwetschgenkompott	V, (G),N	14
<i>Mousse de crème aigre avec compote de prunes</i>		
<i>Sour cream mousse with stewed plums</i>		
Zwetschgenkompott mit Vanille- oder Zimteis	V, (L), N	13
<i>Compote de prunes avec glace à la vanille ou à la cannelle</i>		
<i>Stewed plums with vanilla or cinnamon ice-cream</i>		
Apfelstrudel an Vanillesauce und Zimteis	v	14
<i>Strudel aux pommes avec sauce à la vanille et glace à la cannelle</i>		
<i>Apple strudel with vanilla cream and cinnamon ice cream</i>		
Früchtekuchen	v	8
<i>Tarte aux fruits</i>		
<i>Daily homemade fruit tart</i>		
Früchtekuchen mit einer Kugel Vanilleeis	v	11.5
<i>Tarte aux fruits avec une boule de glace à la vanille</i>		
<i>Fruit tart with vanilla ice cream</i>		
Vermicelles mit Kirscheis und Meringues	v	13
<i>Vermicelles avec sorbet à la griotte et meringues</i>		
<i>Chestnut puree with cherry ice cream and meringues</i>		
Rahmzuschlag		1.5
<i>Crème extra</i>		
<i>Cream extra</i>		

V=Vegetarisch / vegetarian

L=Laktosefrei / lactose free

G=Glutenfrei / gluten free

N=Nussfrei / nut free

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible to order the menu V, L, G or N

Schokoladenkuchen

Gâteau au chocolat
Chocolate cake

V 7

Speziell grosse Meringues mit Rahm

Meringues chantilly
Meringues chantilly

V, (L), G, N big: 7 very big: 11

Speziell grosse Meringues mit Eis und Rahm

Meringues glacées chantilly
Meringues glacées chantilly

V, (L), N big: 10.5 very big: 17

Rahmzuschlag

Crème extra
Cream extra

1.5

Gemischtes Eis

Glaces variées
Ice cream

1 Kugel / 1 scoop 4
2 Kugeln / 2 scoops 7
3 Kugeln / 3 scoops 10

Eissorten: Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt, Zitrone, Erdbeer, Aprikose, Kirsche V, N

Glaces à choisir: vanille, chocolat, mocca, canelle, citron, fraise, apricot, griotte V, N

Ice cream flavours: vanilla, chocolate, mocca, cinnamon, lemon, apricot, strawberry, cherry V, N

... Weine im Offenausschank / vins ouverts / Open wines ...

...Prosecco / Champagne...

Prosecco Gruner, Le Colture, brut (Glera)	1 dl	10
Brut du Valais, Jacques Germanier, Cave du Tunnel (Chardonnay, Pinot Noir)	1 dl	10
Vranken Diamant Brut, Vranken, Champagne (Chardonnay, Pinot Noir)	1 dl	17

...Weisswein / vins blancs / White Wine...

Fendant, Domaine Rouvinez, Wallis	1 dl	6
Johannisberg, Domaine Rouvinez, Wallis	1 dl	7.5
Sauvignon blanc, Réserve Taugwalder, Cave Jacques Germanier, Wallis	1 dl	8

...Rosé Wein / vins rosé / Rosé Wine...

Dôle Blanche, Domaine Rouvinez, Wallis (Pinot Noir, Gamay)	1 dl	7
--	------	---

...Rotwein / vins rouges / Red Wine...

Pinot Noir, Réserve Taugwalder, Glenz Töchter, Wallis, 2023	1 dl	8
Cornalin, Clavien, Wallis	1 dl	11
Tagesempfehlung / Suggestion du Tour / Today's special		

... Kalte Getränke / Boissons froides / Cold drinks ...

	3dl	½l	1l
Blatten-Wasser mit <u>oder</u> ohne Kohlensäure / Blatten water, still <u>or</u> sparkling	4.5	6	9
Cola, Cola zero, Apfelsaft (Apple Juice), Rivella, Sinalco, Sprite	5.5		
Fever Tree: Tonic	5.5 (2dl)		
Ginger beer	5.5 (2dl)		
Apfelsaftschorle / jus de pomme avec du l'eau gazeuse / Apple soda	5.5	7.5	12
Holunderblütenschorle / Elderflower soda	5.5	7.5	12
Pfefferminzschorle / Peppermint soda	5.5	7.5	12
Hausgemachter Ice Tea / Homemade Ice Tea	5.5	7.5	12
Sanbitter (1dl)	5		
Suure Most (Apfelwein) / Cider		8	
El Tony Mate	6.5		

... Bier / Bières / Beers ...

	3dl	½l
Valaisanne spezial	5.5	8
Schneider Weisse Original / bière blanche / wheat beer	6	9
Valaisanne IPA	8	
Feldschlösschen alkoholfrei (<0.5 % alc.) / sans alcool / alcohol free	6	
Erdinger Weizenbier alkoholfrei (<0.5 % alc.) / sans alcool / alcohol free	6	

... Apéritifs ...

Campari, Martini (mit Jus/Wasser: + 3.-)	8
Prosecco Aperol	13
Fragola Spritz	13
Ingwer Spritz	13
Rosato Spritz	13

... Schnäpse / Eaux-de-vie ...

Kirsch, Marc, Pflümli, Zwetschgen, Kräuter	7
Ramazzotti, Fernet, Appenzeller, Averna, Jägermeister	7
Williamine ‚Morand‘	9
Apricotine ‚Morand‘	9
Calvados	10
Vieille Prune ‚Morin‘	10
Cognac ‚Remy Martin‘	12
Div. Long Drinks	17

... Diverse Grappe / Grappas ...

Elisi, Berta (<i>Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon</i>)	10
Roccanivo, Berta (<i>Barbera, Nebbiolo</i>)	18

... Spezielles / Spécialités ...

"GILI - GILI" klein, heiss und süss	7
Expresso Vodka	7

... Heisse Getränke / Boissons chaudes / Hot drinks ...

Ovo / heisse Schokolade	6
Ovo mit Rahm / heisse Schokolade mit Rahm	7
Lumumba (Heisse Schokolade mit Rum und Rahm)	12
Kaffee / Espresso / Ristretto	5
Doppelter Espresso	6.5
Café Corretto	8
Milchkaffee / Cappuccino	6
Latte macchiato (mit doppeltem Espresso)	7.5
Kaffee fertig	8.5
Hauskaffee / Walliserkaffee / Kaffee Amaretto / Kaffee Baileys	10.5
Irish Coffee	15
Eilles Tee Diamond:	6
Early Grey Premium / Rooibos Vanille / Pfefferminzblätter (thé à la menthe) /	
Kamillenblüten (fleurs de camomille) / Alpkräuter (thé d'herbes) / Bio Vervenia /	
Bio Früchte Natur (Fruits nature), /Bio Grüntee Jasmin Blatt (Thé vert feuille de jasmin)	
Apfelpunsch (punch aux pommes)	6
Holdrio: Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps (Tisane d'églantier avec eau-de-vie de prune)	8.5
Ingwer Punsch / Ginger punch	9
Grog / Tee Rum / Rum Punch	9
Jägertee	8.5

Lebensmitteldeklaration

Fleisch	Lamm	Neuseeland, Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)	
	Kalb	Schweiz	
	Rind	Schweiz /Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)	
	Schwein	Schweiz	
	Hirsch	Europa/Neuseeland	
	Reh	Österreich	
	Gemse	Österreich	
	Trockenfleisch	Wallis	
	Speck, Hauswürste	Wallis	
	Bratwürste	Wallis	
Spargeln		Europa / Südamerika	
Käse		Schweiz	
Brot		vom lokalen Bäcker	
Fisch	Thunfisch	Indonesien, FOS zertifiziert	
		Riesencrevetten	Vietnam (aus ASC zertifizierter Zucht)
		Flusskrebse	Asien
Pilze	Steinpilze	Italien oder Ungarn	
	Pfifferlinge	Europa	
	Waldpilze	Europa	
	Trüffel	Italien, Frankreich	

Bei Tagesspezialitäten fragen Sie bitte das Servicepersonal

Preise / les prix

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inclusive 8.1% MwSt

Tous les prix sont en francs suisse avec 8.1% TVA inclus