

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 *Tanqwalder* 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. Seit über 40 Jahren führen 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.

Soyez les bienvenus

Le restaurant de montagne *Blatten* existe depuis les débuts du tourisme à Zermatt et il a conservé son aspect traditionnel. Initialement, vers 1850, c'était une petite maison de thé tenue par la famille. Depuis le début des années 1950, Ludowika, la mère, a été l'hôtesse de cet établissement pendant des décennies.

La famille *Tanqwalder* a une tradition non seulement de gastronomie mais aussi d'alpinisme. C'est ainsi que **Leander** a rencontré son épouse Simone au sommet du Cervin. Depuis plus de 40 ans maintenant Leander et **Simone**, tenons cet établissement avec passion. Depuis peu, la lignée a été confiée à sa fille **Sarah** et à son mari **Hans**.

Tradition sans passéisme, racines sans immobilisme, atmosphère chaleureuse et vivacité créative, tels sont toujours nos buts, pour que nous puissions contribuer au succès de vos vacances.

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

Speisekarte / la carte des mets

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

Tagessuppe Soupe du jour	TP
Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube (<i>Blatten Klassiker</i>) N Soupe aux bolets avec son capuchon feuilleté	15.5

... Vorspeisen / Entrées

Grüner Salat an Hausdressing V, L, G, (N) Salade verte avec sauce maison	11
Kleiner gemischter Salat an Hausdressing V, L, G, (N) Petite assiette de salade mêlée avec sauce maison	14
Hirsch-Carpaccio mit Grana-Padano-Splitter und Rucola Salat L, G, N Carpaccio de cerf avec parmesan et salade de roquette	24
Hirsch-Carpaccio mit frischem Sommer-Trüffeln (<i>Blatten Klassiker</i>) L, G, N Carpaccio de cerf aux truffes fraîches	38
Walliser Trockenfleisch G, N Assiette viande séchée du Valais	32
Walliserteller mit Produkten aus der Region (L), G, N Assiette valaisanne, avec des produits de la région	30

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

... Herbstliche Salate / Salades d'automne ...

- Saisonsalat mit lauwarmen Pfifferlingen an Hausdressing** V, (L), N 24
Salade à tondre avec des chanterelles tièdes, sauce française
- Gebratene Hirschfiletwürfel und Pfifferlingen auf Salat an Hausdressing** (L), G, N 39
Salade avec des morceaux de filet de cerf sautés et des chanterelles, sauce française
- Saisonsalat mit gebratenen Lammfiletstreifen an Balsamicodressing** (*Blatten Klassiker*) (L), G 36
Salade de saison au filet d'agneau sauté avec sauce au vinaigre balsamique

... Pasta und vegetarische Gerichte / plats végétariens ...

- Nudeln mit Tomatensauce** V, L, N 20
Nouilles à la sauce tomate
- Aelplermakkaroni** V, N 24
Macaronis d'alpage en gratin
- Vegetarischer Herbststeller** V, (L), G 29
Assiette végétarienne d'automne
- Frische Pfifferlinge an Rahmsauce mit Rösti oder Nudeln** V, N 30
Chanterelles fraîches à la sauce de crème avec rösti ou nouilles
- Trüffelrisotto mit Flusskrebse** (*Blatten Klassiker*) (V), G, N 40
Risotto aux truffes fraîches avec des écrevisses

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

... Traditionelle regionale Gerichte / plats régionaux traditionnels ...

Rösti mit Ei V, (L), G, N Röstis aux œufs	21
Rösti mit Ei und Schinken <u>oder</u> Speck (L), G, N Röstis aux œufs et jambon <u>ou</u> lard	25
Rösti mit St. Galler Kalbs- <u>oder</u> Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce (G), N Röstis, saucisse de veau <u>ou</u> saucisse de porc de St Gallen, sauce à l'oignon	26
Käsefondue V, N mit Kartoffeln: +3.- Fondue au fromage avec des pommes de terres: +3.-	31
Trüffelondue: Käsefondue mit Grappa und frischen Trüffeln (<i>Blatten Klassiker</i>) V, N Fondue aux truffes avec grappa et truffes fraîches	41

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

... *Wild und weitere Fleischgerichte / chasse et d'autres viandes* ...

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen (L), (G), N	32
Civet de cerf avec choux rouges, spätzli et poire au vin rouge	
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen (L), (G), N	42
Escalope de chevreuil à la sauce de crème avec champignons, choux rouges, spätzli et poire au vin rouge	
Hirschfilet mit Zwetschgenkompott <u>oder</u> Pfifferlingsragout mit Rotkraut, Spätzli und Rotweibirnen (L), (G), N	48
Filet de cerf avec compote aux prunes <u>ou</u> ragoût de chanterelles, choux rouges, spätzli et poire au vin rouge	
Lammfilet mit Speck und Blätterteig umhüllt an Rosmarinsauce mit Rösti und Gemüse (<i>Blatten Klassiker</i>) (L), (G), N	44
Filet d'agneau avec du lard en pâte feuilletée avec sauce au romarin, rösti et des légumes	

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

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

Zwetschgenkompott mit Vanille- oder Zimteis v, (L),N	14
Compote de prunes avec glace à la vanille ou à la cannelle	
Sauerrahmmousse mit Zwetschgenkompott v, (G),N	14
Mousse de crème aigre avec compote de prunes	
Früchtekuchen v	8
Tarte aux fruits	
Früchtekuchen mit Vanille- oder Zimteis v	11.5
Tarte fruits avec glace à la vanille ou à la cannelle	
Apfelstrudel natur v	8
Strudel aux pommes nature	
Apfelstrudel an Vanillesauce und Zimteis v	12
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille et glace à la cannelle	
Schokoladenkuchen v	7
Gâteau au chocolat	
Vermicelles mit Sauerkirscheis und Meringues v	13
Vermicelles avec sorbet à la griotte et meringues	
Rahmzuschlag v, G, N	1.5
Crème extra	

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

	klein/petit	gross
Speziell grosse Meringues mit Rahm <small>V, (L), G, N</small> Meringues chantilly	7	11
Speziell grosse Meringues mit Eis und Rahm (<i>Blatten Klassiker</i>) <small>V, (L), N</small> Meringues glacées chantilly	10.5	17
Aprikosensorbet mit Abricotine <small>V, L, N</small> Sorbet à l'abricot avec Abricotine		13
Coupe Danemark <small>V, N</small>		8
Rahmzuschlag <small>V, G, N</small> Crème extra		1.5
Gemischtes Eis Glaces variées	1 Kugel / 1 boule	4
	2 Kugeln / 2 boules	7
	3 Kugeln / 3 boules	10
Eissorten: Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt, Sauerkirsche <small>V, N</small> Sorbets: Aprikosen, Zitrone, Erdbeer <small>V, L, N</small> Glaces à choisir: vanille, chocolat, mocca et cannelle Sorbets: abricot, citron, fraise et griotte		

V=Vegetarisch / végétarien

L=Laktosefrei / sans lactose

G=Glutenfrei / sans gluten

N=Nussfrei / sans noix

() = möglich die Speisen V, L, G oder N zu bestellen / possible de commander les menus V, L, G ou N

... Weine im Offenausschank / vins ouverts ...

...Schaumwein / Prosecco...

Prosecco Gruner , Le Colture, brut (Glera)	1 dl	9.5
Brut du Valais , Jacques Germanier, Cave du Tunnel (Chardonnay)	1 dl	10
Au 7ème Ciel , Mousseux Rosé s, Gregor Kuonen	1 dl	10

...Weisswein / vins blancs...

Fendant , Cave Orsat, Wallis	1 dl	6
Johannisberg , Domaine Rouvinez, Wallis	1 dl	7
Sauvignon blanc , Réserve Taugwalder, Cave Jacques Germanier, Wallis	1 dl	8
Rubato bianco , Cuvée spécial 4 amis, Zermatten (VS) & Delea (TI) (Petite Arvin, Bianco di Merlot)	1 dl	10

...Rosé Wein / vins rosé...

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

...Rotwein / vins rouges...

Pinot Noir , Réserve Taugwalder, Glenz Töchter, Wallis, 2021	1 dl	8
Rubato Rosso , Cuvée spécial 4 amis, Zermatten (VS) & Delea (TI), N°2 (Cornalin de Valais, Merlot di Ticino)	1 dl	11.5

Tagesempfehlung

... *Kalte Getränke / Boissons froides* ...

	3dl	1/2l	1l
Blatten-Wasser mit <u>oder</u> ohne Kohlensäure (WfW) / L'Eau de Blatten avec <u>ou</u> sans gaz	4.5	6	9
Mineral: Rivella, Sinalco, Cola, Cola zero, Apfelsaft (jus de pomme), Sprite	5.5		
Citro, Cola, Rivella, Apfelsaft			12
Fever Tree (2dl): Tonic	5.5		
Ginger beer	5.5		
Apfelsaftschorle / jus de pomme avec du l'eau gazeuse	5.5	7	11
Hausgemachte Minzenschorle / Sirop de menthe avec du l'eau gazeuse	5.5	7	11
Holunderblütenschorle / Sirop de fleur de sureau avec du l'eau gazeuse	5.5	7	11
Hausgemachter Ice Tea	5.5	7	11
Sanbitter (1dl)	5		
Suure Most (Apfelwein)		8	

... *Bier / Bières* ...

	3dl	1/2l
...Bier vom Fass / à la pression...		
Valaisanne spezial	5.5	8
Weizenbier / bière blanche	5.5	8
...In Flaschen / en bouteille...		
Feldschlösschen alkoholfrei	6	
Erdinger Weizenbier alkoholfrei / Erdinger bière blanche sans alcool	6	

... *Apéritifs* ...

Campari, Martini (mit Jus/Wasser: + 3.-)	7
Prosecco Aperol	13
Hugo	13
Fragola Spritz	13
Ingwer Spritz	13
Rosato Spritz	13
Martini Spritz	13

... *Schnäpse / Eaux-de-vie* ...

Kirsch, Marc, Pflümli, Zwetschgen, Kräuter,	7
Ramazotti, Fernet, Appenzeller, Aversa, 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* ...

Grappa Magari , Gaja (<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>)	11
Brunello di Montalcino Rennina , Pieve Santa Restituta di Gaja (<i>Sangiovese</i>)	12
Sito Moresco , Castello di Barbaresco (<i>Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon</i>)	12
Le due Sorelle , Berta (<i>Moscato</i>)	11
Sori d’Olga , Berta (<i>Nebbiolo</i>)	10
Roccanivo , Berta (<i>Barbera, Nebbiolo</i>)	18

... *Spezielles / Spécialités* ...

„GILI - GILI“ klein, heiss und süss (<i>Glatten Klassiker</i>)	7
Expresso Vodka	7

... Heisse Getränke / Boissons chaudes ...

Ovo, Schokolade	6
Ovo, Schokolade mit Rahm	7
Heisse Schokolade mit Rum und Rahm (Lumumba)	12
Kaffee, Espresso, Ristretto	5
Doppelter Espresso	6.5
Café Corretto	8
Milchkaffee, Cappuccino mit Milchschaum	6
Latte macchiato (mit doppeltem Espresso)	7
Kaffee fertig	9
Hauskaffee, Walliserkaffee, Kaffee Amaretto, Kaffee Baileys	11
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), Vita orange, Kräutergarten	
Ingwer Tee	6
Apfelpunsch / punch aux pommes	6
Holdrio: Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps	9
Ingwer Punsch	9
Grog, Tee Rum, Rum Punch	9
Jägertee	9

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	St. Gallen, Schweiz
Spargeln		Europa / Südamerika
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