

Welcome

As an alpine restaurant, *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 *Tanquwalder* family has a tradition of both gastronomy and mountain climbing. Indeed, **Leander** himself met his wife **Simone** on the top of the Matterhorn. For more than 40 years, Leander and Simone, have been running the company with passion. Since recently, the line has been handed over to 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.

Benvenuti

Il ristorante di montagna *Blatten* esiste fin dai primi tempi del turismo a Zermatt e ha conservato il suo aspetto tradizionale. All'inizio, verso il 1850, era una piccola sala da tè tenuta dalla famiglia. Dal 1950, la madre Ludowika è stata l'ospite di questo stabilimento per parecchi decenni.

La famiglia *Tanquwalder* ha una tradizione non solo di gastronomia ma anche di alpinismo. Difatti, **Leander** ha incontrato sua moglie **Simona** in cima al Cervino. Da più di 40 anni, Leander e Simone gestiscono l'azienda con passione. Da poco la linea è stata consegnata alla figlia **Sarah** e al marito **Hans**.

Rispettare la tradizione senza vivere nel passato, mantenere le radici senza immobilismo, ricercare un ambiente caloroso ed una vivacità creativa, tali sono da sempre i nostri obiettivi per poter contribuire al successo delle vostre vacanze.

Family *Tanquwalder* with
Sarah and Hans, Simone and Leander,
and the whole *Blatten-Crew*

Menu

... Soups / Minestre ...

Soup of the day Zuppa del giorno	TP
Mushroom soup covered with a puff pastry (<i>Blatten Klassiker</i>) N Zuppa di funghi porcini coperta con pasta sfoglia	15.5

... Starters / Antipasti ...

Green salad with house dressing V, L, G, (N) Insalata verde, salsa di casa	11
Small mixed salad with house dressing V, L, G, (N) Insalata mista, salsa di casa	14
Thin slices of venison with Grana-Padano-cheese shavings and garden rocket salad L, G, N Carpaccio di cervo con parmigiano e rucola	24
Thin slices of venison with fresh truffles L, G, N Carpaccio di cervo con tartufi freschi	38
Dried meat from the region G, N Carne secca sola della regione	32
Mixed cold cut with regional products (L), G, N Piatto freddo misto di carne e formaggio con prodotti della regione	30

V=vegetarian / vegetariano

L=lactose free / senza lattosio

G=gluten free / senza glutine

N=nut free /senza noce

() = possible to order the menu V, L, G or N. / possibile ordinare il menu V, L, G o N

... Autumn Salads / Insalate d'autunno ...

- Season salad with fresh tepid chanterelles, home dressing** V, (L), N **24**
Insalata con funghi finferli tiepidi, salsa della casa
- Season salad with tepid chanterelles and sautéed fillet of venison cubes, home dressing** (L), G, N **39**
Insalata con funghi finferli tiepidi e filetto di manzo, salsa della casa
- Season salad with sautéed fillet of lamb, balsamico dressing** (L), G **36**
Insalata di stagione con filetti d'agnello arrosto, salsa balsamico

... Pasta and vegetarian dishes / Pasta e piatti vegetariani ...

- Noodles with tomato sauce** V, L, N **20**
Tagliatelle con salsa di pomodoro
- Mountain macaroni au gratin** V, N **24**
Maccheroni gratinati alla montanara
- Vegetarien autumn plate** V, (L), G **29**
Piatto vegetariano d'autunno
- Chanterelles in a cream sauce with noodles or rösti** V, N **30**
Funghi finferli alla crema con rösti o tagliatelle
- Truffle risotto with crayfish** (M), G, N **40**
Risotto ai tartufi con gamberetti rosa

V=vegetarian / vegetariano

L=lactose free / senza lattosio

G=gluten free / senza glutine

N=nut free /senza noce

() = possible to order the menu V, L, G or N. / possibile ordinare il menu V, L, G o N

... Traditional regional dishes / piatti regionali tradizionali ...

Rösti with egg V, (L), G, N Rösti con uovo	21
Rösti with egg and ham <u>or</u> bacon (L), G, N Rösti con prosciutto <u>o</u> pancetta e uovo	25
Rösti with veal <u>or</u> pork sausage from St. Gallen, onion sauce V, (G), N Salsicce di vitello <u>o</u> maiale con rösti di St. Gal, salsa di cipolle	26
Cheese Fondue V, N with potatoes: +3.- Fonduta al formaggio con patate: +3.-	31
Truffle Fondue: Cheese-Fondue with Grappa and fresh truffles V, N Fonduta ai tartufi: Fonduta al formaggio con grappa e tartufi freschi	41

V=vegetarian / vegetariano

L=lactose free / senza lattosio

G=gluten free / senza glutine

N=nut free /senza noce

() = possible to order the menu V, L, G or N. / possibile di ordinare il menu V, L, G o N

... *Game and meat / selvaggina e carne ...*

Jugged venison with spätzli, red cabbage and red wine pears (L), (G), N	32
Cervo in salmì con cavolo rosso, spätzli e pere glassate al vino rosso	
Medallions of roe deer with a mushroom sauce	42
spätzli, red cabbage and red wine pears (L), (G), N	
Scaloppina di capriolo alla salsa boscaiola, spätzli, cavolo rosso e pere glassate al vino rosso	
Fillet of venison with stewed plum <u>or</u> chanterelles	48
spätzli, red cabbage and red wine pears (L), (G), N	
Filetto di cervo con prugne cotte <u>o</u> funghi finferli, spätzli, cavolo rosso e pere glassate al vino rosso	
Fillet of lamb with bacon in puff pastry	44
with rosemary sauce, rösti and vegetables (<i>Blatten Special</i>) (L), (G), N	
Filetto d'agnello con pancetta nella pasta sfoglia, salsa al rosmarino, rösti e verdure	

... Sweets / i Dolci ...

Stewed plums with vanilla or cinnamon ice-cream V, (L), N	14
Prugne cotte con gelato alla vaniglia o alla cannella	
Sour cream mousse with stewed plums V, (G), N	14
Mousse alla panna acida con prugne cotte	
Daily homemade fruit tart v	8
Torta di frutta	
Fruit tart with vanilla or cinnamon ice-cream v	11.5
Torta di frutta con gelato alla vaniglia o alla cannella	
Apple strudel nature v	8
Strudel di mele natura	
Apple strudel with vanilla cream and cinnamon ice cream v	12
Strudel di mele con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella	
Chocolate cake v	7
Torta di cioccolato	
Chestnut puree with sour cherry ice cream and meringues v	13
Vermicelli con gelato d'amarene e meringa	
Cream extra V, G, N	1.5
Crema extra	

V=vegetarian / vegetariano

L=lactose free / senza lattosio

G=gluten free / senza glutine

N=nut free /senza noce

() = possible to order the menu V, L, G or N. / possibile ordinare il menu V, L, G o N

	small	big
Meringues Chantilly <small>V, (L), G, N</small> Meringa con panna	7	11
Meringues glacées Chantilly (<i>Blatten Klassiker</i>) <small>V, (L), N</small> Meringa con panna e gelato	10.5	17
Apricot sherbet with Abricotine <small>V, L, N</small> Sorbetto all'albicocca con Abricotine		13
Coupe Danemark <small>V, N</small> Gelato di vaniglia con salsa di cioccolato calda		8
Cream extra <small>V, G, N</small> Crema extra		1.5
Homemade ice cream Gelato misto	1 scoop 2 scoops 3 scoops	4 7 10
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, cinnamon, sour cherry <small>V, N</small> Sherbet flavours: apricot, lemon, strawberry <small>V, L, N</small> Gelati: vaniglia, cioccolato, mocca, cannella, amarene Sorbetti: albicocca, limone, fragola		

V=vegetarian / vegetariano

L=lactose free / senza lattosio

G=gluten free / senza glutine

N=nut free /senza noce

() = possible to order the menu V, L, G or N. / possibile ordinare il menu V, L, G o N

Wine list / Carta dei vini

... *Open wines / Vino al bicchiere* ...

...Spumante...

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

...White wine / vino bianco...

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) (<i>Petite Arvin, Bianco di Merlot</i>)	1 dl	10

...Rosé wine / vino rosato...

Dôle Blanche , Rouvinez, Wallis	1 dl	7
--	------	---

...Red wine / vino rosso...

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

Daily recommendation

... Cold drinks / Bevande fresche ...

	3dl	1/2l	1l
Blatten water with or without gas / Aqua di Blatten con o senza gas	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		
Apple soda / Spritzer di succo di mela	5.5	7	10
Homemade peppermint soda / Spritzer alla menta piperita	5.5	7	10
Elderflower soda / Spritzer di fiori di sambuco	5.5	7	10
Sanbitter (1dl)	5		
Cider, Sidro		8	

... Beer / Birra ...

	3dl	1/2l
...Draft beer / birra della spina...		
Valaisanne Spezial	5.5	8
Weizenbier / bière blanche	5.5	8
...In bottles / in botiglia...		
Feldschlösschen alkoholfrei	6	
Erdinger Weizenbier alkoholfrei / Erdinger bière blanche sans alcool	6	

... Aperò / Aperitivo ...

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

... Schnaps ...

Kirsch, Marc, Pflümli, Zwetschgen, Kräuter,	7
Ramazotti, 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 ...

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

... Special drinks / Bevande speciali ...

"GILI - GILI" klein, heiss und süss (Blattwe Klassiker)	7
Expresso Vodka	7

... Hot drinks / Bevande calde ...

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

Food Declaration / Dichiarazione di provenienza dei cibi

Meat / carne	Lamb /agnello	New Zealand or Australia (may have been produced with hormonal enhancers)
	Pork	Switzerland
	Beef	Switzerland/ Australia (may have been produced with hormonal performance enhancers. May with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics)
	Game /selvaggina	Europa / New Zealand
	Dried meat /carne secca	Native
	Dried ham /prosciutto secco	Native
	Bacon / pancetta	Native
Sausage / salsicce	Swiss from ,St.Gallen'	
Asparagus		Europe / South America
Fish / pesce	Salmon /salmone	Norway
	Crayfish / gamberi di fiume	Asia
	Prawns /gamberi	Vietnam (ASC certified breeding)
Mushrooms / Funghi	Porcini	Italia or Hungary
	Chanterelles /funghi finferli	Europa
	Forest mushrooms /Fungi di bosco	Europa
	Summer truffle /tartufi d'estate	Italy, France

For daily specials, please ask the service staff

Prices / Prezzi

All prices are in Swiss francs and including 8.1% TVA
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incluso 8.1% TVA