

# OVIS

## ALPINE KITCHEN

---

### SUPPE

---

**Gurken-Kaltschale** 14  
Sockeye Rauchlachs, Wasabi, Sesam

**Bouillon mit Kräuterflädli** 14  
Rind oder Gemüse

**Walliser Gerstensuppe** 14

**Tagessuppe** 11

---

### VORSPEISE

---

**Zermatter Lammzunge** 18  
Mango - Basilikumvinaigrette

**Spinat Gnocchi** 22 / 28  
Tomatenpesto, Champignons

**Eringer Tartar 80g / 130g** 22 / 35  
Belper Knolle, Brioche

**Daniels getrockneter Rohschinken** 21  
Melonenpickles, Burrata

**Tagesvorspeise** 16

**Salat, Antipasti Buffet** 18

---

### LAMM SPEZIALITAETEN

---

**Zermatter Lammhaxe** 42

**Zermatter Lammragout** 39  
Orientalische Art

**Hausgemachte Schäfer Tagliolini** 29  
Lammtrockenfleisch, Aubergine, Basilikum

---

### KAESE SPEZIALITAETEN

---

**Klassisches Käsefondue** 29 p.P.  
Ab zwei Personen - Kartoffeln, Brot, Apfel

**Käsefondue mit frischem schwarzen Trüffel** 45 p.P.  
Ab zwei Personen - Kartoffeln, Brot, Apfel

---

### HAUPTSPEISE

---

**Eringer Rindsfilet 180 g** 61  
Kruste von Senf, Pekanüssen, Aprikose

**Rindshohrücken 200g** 56  
Café de Paris

**Kalbskotelett 300 g** 59  
Salbei, schwarze Knoblauchsauce

**Wienerschnitzel** 48

**Rotes Thai Curry Poulet** 38  
Basmatireis, Wokgemüse

**Rotes Thai Curry** 32  
Basmatireis, Wokgemüse

**Hausgemachte Tagliolini** 28  
Aubergine, Basilikum

**Walliser Eglifilet** 38  
Zitronensauce

**Vegetarischer Tageshauptgang** 28

Zu Fleisch und Fisch Beilage nach Wahl:  
Risotto, Rösti, Reis, Tagliolini, Pommes und  
saisonales Gemüse

---

### DESSERT

---

**Jumis Käseteller** 15

**Diverse Glace und Sorbet** 4.5 p.K.  
Mit Schuss + 8.5

**Pfirisch Melba** 14  
Himbeeren

**Toblerone Mousse** 16

**Tagesdessert** 14

**Hausgemachter Heuschnaps** 9

Alle Preise sind in Schweizer Franken  
und inclusive 8.1 % MwSt