

OVIS

ALPINE KITCHEN

SUPPE

Pfifferlingsuppe	14
Bouillon mit Kräuterflädli Rind oder Gemüse	14
Walliser Gerstensuppe	14
Tagessuppe	11

VORSPEISE

Zermatter Lammzunge Mango - Basilikumvinaigrette	18
Kürbis Gnocchi Steinpilze, Kräuter	22 / 28
Eringer Tartar 80g / 130g Belper Knolle, Sauerteigbrot	22 / 35
Wildschweinschinken Bierrettich Pickles, schwarze Nüsse	24
Tagesvorspeise	16
Salat, Antipasti Buffet*	18

LAMM SPEZIALITAETEN

Zermatter Lammhaxe	48
Zermatter Lammragout Orientalische Art	42
Hausgemachte Schäfer Tagliolini Lammtrockenfleisch, Aubergine, Basilikum	29

WILD SPEZIALITAETEN

Rehragout Kürbis Gnocchi, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne	48
Hirschfilet Kürbis Gnocchi, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne	56

HAUPTSPEISE

Eringer Rindsfilet 180 g Kruste von Senf, Pekanüssen, Aprikose	61
Rindshohrücken 200g Café de Paris	56
Kalbskotelett 300 g Salbei, schwarze Knoblauchsauce	59
Wienerschnitzel	48
Rotes Thai Curry Poulet Basmatireis, Wokgemüse	38
Rotes Thai Curry Basmatireis, Wokgemüse	32
Hausgemachte Tagliolini Aubergine, Basilikum	28
Walliser Eglifilet Zitronensauce	38
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* Mit Schuss	4.5 p.K. + 8.5
Marroni Parfait Rumdatteln	14
Toblerone Mousse	16
Tagesdessert	14
Hausgemachter Heuschnaps	9

Alle Preise sind in Schweizer Franken
und inclusive 8.1 % MwSt

Restaurant OVIS by Europe Hotel & Spa | Riedstrasse 18 | 3920 Zermatt | [ovis-zermatt.ch](https://www.ovis-zermatt.ch)

Mit Sorgfalt hausgemacht: Unser täglich wechselndes 5-Gang-Menü wird nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus frischen Rohprodukten zubereitet. Ausgenommen sind die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Komponenten.

