

MENU



Ferdinand
Garden

BY CERVO ZERMATT

FROM THE GARDEN

	ego	share
Herbst Salat mit Kürbis, Birnen, Chasselas Trauben, karamellisierten Kernen und verschiedenen Dressings	16,-	22,-
Autumn Salad with pumpkins, pears, grapes, caramelized seeds, various dressings		
Nüsslisalat mit eingelegten Pfifferlingen, Hagebutten Dressing, pochiertem Ei und Walliser Speck	20,-	30,-
Lamb's lettuce salad with pickled chanterelle, rose hip dressing, poched egg and valais bacon		

CHARCUTERIE & CHEESY MOMENTS

Walliser Trockenfleisch	24,-	46,-
Cured beef from Valais		
Walliser Hobelkäse von der Täschalp	18,-	34,-
Cheese shavings from Valais Täschalp		
Halb & Halb: Walliser Trockenfleisch & Hobelkäse	20,-	38,-
Half & half: cured beef and cheese shavings		
Hauswurst, luftgetrocknet	1 Stk	6,-
Signature sausage, air dried		
Bergkäsenuggets mit Aprikosenchutney		18,-
Mountain cheese nuggets with apricot chutney		

CHF/VAT incl.

MENU



Ferdinand
Garden

BY CERVO ZERMATT

FERDINAND FONDUÉ 100% VALAIS

serviert mit Halbweissbrot served with semi white bread	250g
100% VALAIS	28,-
Walliser Bergkäse Valais mountain cheese	
GARDEN	30,-
mit Kräutern aus unserem Garten, Trockentomaten & schwarzem Knoblauch	
with herbs from our garden, dried tomatoes & black garlic	

RACLETTE DU VALAIS AOP

Bagnes O1, Gomser O1 & Turtmann (240g)	29,-
mit Gschwelkti, Aprikosen Chutney, Cornichons, Silberzwiebeln	
w/ boiled potatoes, apricot chutney, gherkins, pearl onions	

BARBECUE - BE YOUR CHEF

MIXED BBQ	36,-
Rindsfilet, Maispoullarden-Brust und Angus Cervelat	
Beef filet, corn poulard (breast), Angus sausage	
mit BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterbutter und Gemüse (Frühlingszwiebeln, Peperoni, Pilze und Zucchini)	
with BBQ sauce, Aioli, herbal butter and vegetables (spring onions, red pepper, mushrooms and zucchini)	
FIFTY-FIFTY	
Raclette du Valais AOP (120g) & Mixed BBQ (130g)	36,-

SIDES

CERVO Fries mit Trüffelöl & Parmesan / with truffle oil & parmesan (aged 18 months)	8,-
Ferdinand Fries mit Sprinz AOP und Rosmarin / with Sprinz AOP and rosemary	6,-
Salat / salad Grillgemüse / grilled vegetables	6,-

CHF/VAT incl.



Ferdinand
Garden

BY CERVO ZERMATT

YES YOU CANDY!

SWEET MOMENTS

CREMA CATALANA	14,-
Serainas Klassiker „Villa les Rosiers“	
Seraina's classic „Villa les Rosiers“	
CHEESECAKE	12,-
mit marinierten Kirschen und Crème de Gruyère	
with marinated cherries and cream from Gruyère	
SABAYONE	18,-
eingemachte Beeren, Sauerrahmglace und Milchcrumble	
preserved berries, sour cream ice cream and milk crumbles	
SCHOKOLADENKUCHEN CHOCOLATE CAKE	12,-
zartbitter, mit Doppelrahm und weissem Schokoladenglace	
dark, with double cream and white chocolate ice cream	
APRIKOSE APRICOT	
Sorbet	5,-
mit / with Abricotine	+ 4,-
PLEASE ASK OUR STAFF FOR OUR CHOICE OF HOMEMADE ICE CREAM	

COFFEE & TEA

Espresso, Café	5,-
Doppelter Espresso, Cappuccino	5,50
Latte Macchiatto	6,-
Sirocco Tea	5,-
English Breakfast, Green, Red Kiss, Piz Paltù, Mint, Verbena, Ginger, Chai, Camomilla	

CHF/VAT incl.