

# WINE & DRINKS



## KIRSCH DETTLING

	2cl	10cl
Réserve 41Vol%		38,-
Superieur Vieux 41Vol%	8,-	
Wildkirsche 40Vol%	19,50	

## WHITE WINE

*Barrigue I barrel I barrigue	1d1	F1
Fendant vieilles vignes '15, Rodeline, Fully	6,50	46,-
Fendant '14, Cave de l'Etat, Leytron		46,-
Fendant '14, Gérald Besse, Martigny-Combe		42,-
Fendant '13, Dame de Sion, Sion		42,-
Fendant '14, Uvrier, Domaine Cornulus, Sion		58,-
Fendant Classique '14, Domaine des Muses, Sierre		54,-
Le Chasselas '13, Domaine Dalay, Lavaux		48,-
Johannisberg '14 Andy Varonier, Varen	7,50	48,-
Johannisberg '13, Boven, Chamoson		49,-
Johannisberg du Valais '14, Julius, Salgesch		53,-
Johannisberg '11, Cornulus, Sion		78,-
Petite Arvine '14, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Petite Arvine '14, Julius, Salgesch		72,-
Petite Arvine '13, Pierre Robyr, Sierre		76,-
Petite Arvine '14, Cave de l'Etat, Leytron		74,-
Défi blanc les Titans, Provins, Sion, Muscat, Pinot Gris	11,-	74,-
Heida* Les Pyramides '14, Nouveau Salquenen		68,-
Païen '13, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Chardonnay '12, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Chardonnay '13, J. Germanier, Vétroz		58,-
Humagne Blanc '13, Rodeline, Fully		78,-
Muscat '12, Zufferey, Sierre		74,-
Sauvignon blanc '14, L' Orpailleur, Uvrier		68,-
<b>LES ASSEMBLAGES BLANCS</b>		
Cuvée Julius '13, Chasselas, Ermitage, Petite Arvine, Salgesch		64,-

## PINK WINE

La Rosée '14, Rodeline, Fully	7,-	46,-
-------------------------------	-----	------

## BEER

	33cl
Quöllfrisch bottle	6,-
Schwarzer Kristall bottle	7,-
Huntsman the CERVO beer bottle	6,-

## RED WINE

*Barrigue I barrel I barrigue	1d1	F1
Dôle des Chevaliers '13, Vins des Chevaliers SA, Salgesch		48,50
Gamay '13, Boven, Chamoson		48,-
Pinot Noir '14, Cave de la Pinède, Susten	7,50	48,-
Pinot Noir du Valais, '14, Julius,		53,-
Pinot Noir '11, Cornulus „Coeur du Clos", Sion		98,-
Syrah '13, Diego Mathier, Nouveau Salquenen		82,-
Syrah '12, Cave de la Pinède, Susten		62,-
Syrah '14, J.-R. Germanier, Vétroz	9,50	68,-
Merlot* '11, Pierre Robyr, Sierre		88,-
Merlot '14, Cave de l'Etat, Leytron		62,-
Humagne Rouge '14, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Humagne Rouge '12, Biber, Salgesch		79,-
Humagne Rouge* '12, „Quintessence", Fully		82,-
Cornalin* '09, J.Germanier „Champmarais", Vétroz		138,-
Cornalin* '13, Pierre Robyr, Sierre		95,-
Cornalin Les Pyramides '14, Nouveau Salquenen		64,-
<b>LES ASSEMBLAGES ROUGES</b>		
Cuvée Confidence* '08, Robyr, Syrah, Cab. Franc, Sierre		138,-
Le Rouge* '13, Zufferey, Pinot, Humagne, Syrah, Cab, Sierre		94,-
Mersyca '12, Domaine du Dalay, Merlot Cab Franc, Syrah, Lavaux		84,-
Sherpa '13, Vins des Chevaliers SA, Pinot Noir, Humagne Rouge		64,-
Cuvée RoN2* '10, Biber, Cabernet, Merlot, Malbec, Salgesch		89,-
Cépages Nobles '13, Domaine Cornulus, Savièse	9,50	64,-

## SWEET WINE - LATE HARVEST

	5cl	37,5cl
Mitis, '12, Amigne, J. Germanier, Vétroz	12,-	82,-

100% pure & made in Switzerland  
#ferdinandzermatt

8% VAT incl.

# STARTERS



## SOMETHING GREEN TO START

	ego	share
Grüner Salat an Weissweinessig-Dressing green salad with white wine vinegar-dressing	10,-	18,-
Babylattich mit Ei, Speck und Croûtons an French-Dressing baby lettuce with egg, bacon, croutons and french dressing	14,-	26,-
Gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen an Balsamico-Dressing mixed salad, roasted pumpkin seeds and balsamic dressing	12,-	22,-
Chèvre chaud auf Jungsalat, Radieschen und Kernen an Honig-Dressing chèvre chaud, mesclun salad, garden radish & seeds, honey dressing	16,-	30,-

## CHARCUTERIE & CHEESY STARTERS

Ferdinand's Platte: Trockenfleisch, Brustkern, Walliser Hamme, Trockenspeck, Hauswurst Ferdinand's platter: cured beef, centre cut brisket, dried ham, dried bacon, house sausage	22,-	42,-
Walliser Trockenfleisch cured beef from Valais	24,-	46,-
Walliser Hobelkäse cheese shavings from Valais	18,-	34,-
Halb & Halb: Trockenfleisch & Hobelkäse half & half: cured beef & cheese shavings	20,-	38,-
Hauswurst, luftgetrocknet signature sausage, air-dried	19,-	16,-
Bergkäsenuggets mit Aprikosenchutney mountain cheese nuggets with apricot chutney		18,-
Ferdinand Fries mit Sbrinz AOP und Rosmarin   with Sbrinz AOP and rosemary	6,-	12,-
CERVO Fries mit Trüffelöl & Parmesan (8 Monate gereift)   with truffle oil & parmesan (aged 8 months)	8,-	14,-

## SOUPS

Gemüsebouillon mit Flädli vegetable broth with sliced pancake	9,-	16,-
Tomatensuppe mit Basilikum   tomato soup with basil	12,-	22,-

100% pure & made in Switzerland

8% VAT incl.

# CHEESE



Ferdinand

ZERMATT

## THE FERDINAND FONDUE COLLECTION

serviert mit Halbweissbrot   served with semi white bread		250g
60%/40%	„moitié-moitié" Vacherin Fribourgeois AOP - Gruyère AOP	28,-
100% VALAIS	Walliser Bergkäse   Valais mountain cheese	28,-
100% SHEEP	Walliser Bio- Schafskäse   organic Valais sheep cheese	38,-

## THE SPECIAL FONDUES

mit   with   avec „moitié-moitié" Vacherin Fribourgeois AOP - Gruyère AOP		250g
DELUXE	mit Champagner & schwarzem Trüffel   with champagne & black truffle	38,-
mit   with   avec 100% Valais Walliser Bergkäse   Valais mountain cheese		
DOUBLE „T"	mit Tomate & Thymian   with tomatoes & thyme	29,-
LUMBERJACK	mit gerösteten Zwiebeln, Speck und „Schwarzer Kristall" Bier	34,-
	with roasted onions, bacon and „Schwarzer Kristall" beer	
SHADES OF ZERMATT	mit gerösteten Baumüssen, Walliser Trockenfleisch, Bergkräutern, Knoblauch und Genepy	36,-
	with roasted walnuts, local dried meat, mountain herbs, garlic, Genepy	
ADD YOUR OWN BOTTLE	Kirsch Dettling Réserve	10cl 38,-

## THE RACLETTE COLLECTION

mit Gschwellti, Senffrüchten, Chutney, Cornichons, Silberzwiebeln, Maggia Pfeffer & Kümmel		240g
w/ boiled potatoes, mustard fruits, chutney, gherkins, pearl onions, Maggia pepper & caraway		
ALL-IN	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann, Bagnes 98, Vacherin Fribourgeois, Bio Schafskäse	32,-
VALAIS AOP	Bagnes 01, Gomser 01 & Turtmann	29,-
24 MONTHS X-OLD	Bagnes 98 (24 Monate gereift)   (24 months matured)	34,-
FRIBOURG AOP	Vacherin Fribourgeois	29,-
SCHAF   SHEEP	Bio Schafskäse   organic sheep cheese	39,-
	*supplément/extra 120g nach Wahl   your choice	8,-
	*supplément/extra 120g Bio Schafskäse   organic sheep cheese	14,-
	*supplément/extra 120g Bagnes 98   Bagnes 98	11,-
	*supplément/extra: nur in Kombination mit COLLECTION   in combination with COLLECTION only	

100% pure & made in Switzerland

8% VAT incl.

# BBQ



Ferdinand

ZERMATT

## BARBECUE - BE YOUR CHEF

mit BBQ-Sauce, Chimichurri, Kräuterbutter, Aioli, Maggia Pfeffer & Fleur de Sel, Gemüse (Frühlingszwiebel, Peperoni, Pilze)		200g
with BBQ sauce, chimichurri, herb butter, aioli, Maggia pepper & fleur de sel, vegetables (spring onions, red pepper, mushrooms)		
MIXED BBQ	Eringer Entrecôte, Maispouarden-Brust, Angus Cervelat & Käsewurstli	34,-
	Eringer entrecôte, corn poulard (breast), Angus- & cheese sausage	
RIB EYE	Rindshohrücken 200g	38,-
LOVE ME TENDER	Rinds- und Kalbsfilet   beef- and veal filet	46,-
VEGAN KARMA	Tofu, Frühlingszwiebel, Spitzpaprika, Champignons & gelbe Zucchetti	28,-
	tofu, spring onion, red pepper, mushrooms & yellow zucchini	
FIFTY-FIFTY	Raclette Valais AOP (120g) & Mixed BBQ (130g)	34,-
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer Entrecôte, Maispouarden-Brust, Angus Cervelat	
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer entrecôte, corn poulard (breast), Angus sausage	
	mit Gschwellti, Senffrüchten, Cornichons, Silberzwiebeln, Chimichurri, Aioli, Maggia Pfeffer & Fleur de Sel	
	w/ boiled potatoes, mustard fruits, gherkins, pearl onions, chimichurri, aioli, Maggia pepper & fleur de sel	
EXTRA*	supplément/extra 100g Rinds oder Kalbsfilet   filet of beef or veal	22,-
	supplément/extra 100g Eringer Entrecôte oder Rib Eye	16,-
	supplément/extra 100g Maispouarden-Brust   corn poulard (breast)	8,-
	supplément/extra 60g Angus Cervelat & Käsewurstli   Angus- & cheese sausage	5,50
	supplément/extra 100g Vegan Karma	12,-
	*supplément/extra: nur in Kombination mit Hauptgang   in combination with main course	
BEILAGEN	CERVO Fries mit Trüffelöl & Parmesan / with truffle oil & parmesan (aged 18 months)	8,-
	Ferdinand Fries mit Sbrinz AOP und Rosmarin, gemischter Wildreis, Gemüse zum grillieren, Salat	6,-
SIDES	Ferdinand Fries with Sbrinz AOP and rosemary, mixed rice, veggies to grill, salad	

## ORIGIN

HERKUNFT	Das gesamte Fleisch stammt aus zertifizierter Schweizer Freilandhaltung
ORIGIN	all meat comes from certified Swiss free-range production

100% pure & made in Switzerland

8% VAT incl.