

WINE & DRINKS



Ferdinand

ZERMATT

KIRSCH DETTLING

	2cl	10cl
Réserve 41Vol%		38,-
Superieur Vieux 41Vol%	8,-	
Wildkirsche 40Vol%	19,5	

WHITE WINE

*Barrique I barrel I barrique	1d1	F1
Fendant vieilles vignes 15, Rodeline, Fully	6,50	46,-
Fendant 15, Cave de l'Etat, Leytron		42,-
Fendant 14, Gérald Besse, Martigny-Combe		42,-
Fendant 15, Dame de Sion, Sion		42,-
Fendant 15, Uvrier, Domaine Cornulus, Sion		58,-
Fendant Classique 14, Domaine des Muses, Sierre		58,-
Le Chasselas 13, Domaine Dalay, Lavaux		48,-
Johannisberg 16 Andy Varonier, Varen	7,50	48,-
Johannisberg 14, Boven, Chamoson		52,-
Johannisberg du Valais 15, Julius, Salgesch		54,-
Johannisberg 13, Cornulus, Sion		72,-
Johannisberg, Chai du Baron, Bramais		48,-
Petite Arvine 14, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Petite Arvine 15, Julius, Salgesch		68,-
Petite Arvine 14, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Petite Arvine 14, Cave de l'Etat, Leytron		68,-
Pinot Gris, Gérald Clavien, Miège	9,-	64,-
Défi blanc les Titans, Provins, Sion, Muscat, Pinot Gris		68,-
Heida Les Pyramides 14, Nouveau Salquenen		68,-
Heida Gletscherwein 15, Chanton Weine, Visp	9,50	68,-
Païen 13, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Chardonnay 14, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Chardonnay 14, J. Germanier, Vétroz		58,-
Humagne Blanc 14, Rodeline, Fully		68,-
Muscat 13, Zufferey, Sierre		62,-
Sauvignon blanc 14, L'Orpailleur, Uvrier		68,-
LES ASSEMBLAGES BLANCS		
Cuvée Julius 15, Chasselas, Ermitage, Petite Arvine, Salgesch		62,-
Sherpa Blanche 16, Chevaliers, Pinot Noir, Heida, Chasselas, Salgesch		62,-

PINK WINE

Dôle Blanche La Liaudisaz 14, M-T Chappaz, Fully	7,-	46,-
--	-----	------

BEER

Quöllfrisch bottle		7,-
Schwarzer Kristall bottle		7,-
Huntsman the CERVO beer bottle		6,-
Leermond (alcohol free) bottle 33cl		6,-

RED WINE

*Barrique I barrel I barrique	1d1	F1
Dôle des Chevaliers 14, Vins des Chevaliers SA, Salgesch		48,-
Gamay 14, Boven, Chamoson		48,-
Pinot Noir 15, Cave de la Pinède, Susten	7,50	48,-
Pinot Noir 15, Julius, Salgesch		54,-
Pinot Noir 12, Cornulus „Coeur du Clos“, Sion		88,-
Syrah 13, Diego Mathier, Nouveau Salquenen		68,-
Syrah 12, Cave de la Pinède, Susten		48,-
Syrah 15, J.-R. Germanier, Vétroz	9,50	68,-
Merlot* 11, Pierre Robyr, Sierre		82,-
Merlot 15, Cave de l'Etat, Leytron		56,-
Merlot 14, Colline de Daval, Caloz-Evequo, Sierre		68,-
Humagne Rouge 15, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Humagne Rouge 13, Biber, Salgesch		68,-
Humagne Rouge* 13, „Quintessence“, Fully		72,-
Humagne Rouge Réserve* 14, Ozenit, Granges		76,-
Cornalin* 11, J. Germanier „Champmarais“, Vétroz		114,-
Cornalin* 12, Pierre Robyr, Sierre		84,-
Cornalin Les Pyramides 14, Nouveau Salquenen		64,-
LES ASSEMBLAGES ROUGES		
Cuvée Confidence* 108, Robyr, Syrah, Cab. Franc, Sierre		114,-
Le Rouge* 13, Zufferey, Pinot, Humagne, Syrah, Cab, Sierre		88,-
Mersyca 12, Domaine du Dalay, Merlot Cab. Franc, Syrah, Lavaux		72,-
Sherpa 15, Vins des Chevaliers SA, Pinot Noir, Humagne Rouge		62,-
Cuvée RoN2* 13, Biber, Cabernet, Merlot, Malbec, Salgesch		74,-
Cépages Nobles 15, Domaine Cornulus, Savièse	9,50	64,-

SWEET WINE - LATE HARVEST

Mitis, 12, Amigne, J. Germanier, Vétroz	10,-	74,-
---	------	------

100% pure & made in Switzerland
#ferdinandzermatt

8% VAT incl.

STARTERS



Ferdinand

ZERMATT

SOMETHING GREEN TO START

	ego	share
Grüner Salat an Balsamico-Dressing green salad with balsamico dressing	10,-	18,-
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an French-Dressing Lamb's 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, Feigen und Kernen an Honig-Dressing goat cheese, mesclun salad, fig & seeds, honey dressing	18,-	32,-

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 von der Täschalp cheese shavings from Valais from täschalp	18,-	34,-
Halb & Halb: Trockenfleisch & Hobelkäse half & half: cured beef & cheese shavings	20,-	38,-
Hauswurst (Natura beef), luftgetrocknet signature sausage (natura beef), air-dried	1Stk 6,-	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

Rindsconsommé mit Flädli beef consommé with sliced pancake	9,-	16,-
Kartoffelsuppe potato soup + mit geräuchertem Schweinswürstli smoked pork sausage	9,- +6,-	16,- +10,-

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 mit Kartoffeln with tomatoes & thyme, potatoes	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, Genepy	36,-
	with roasted walnuts, local dried meat, mountain herbs, garlic, Genepy	
ADD YOUR BREAD	SPECKBROT/ BREAD WITH BACON	4,50
ADD YOUR OWN BOTTLE	Kirsch Dettling Réserve	Incl 38,-

THE RACLETTE COLLECTION

mit Gschwellti, Senffrüchten, Chutney, Cornichons, Silberzwiebeln, Ferdinand Gewürzmischung & Kümmel		240g
w/ boiled potatoes, mustard fruits, chutney, gherkins, pearl onions, Ferdinand spice mixture & 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	10,-
	*supplément/extra 120g Bio Schafskäse organic sheep cheese	14,-
	*supplément/extra 120g Bagnes 98 Bagnes 98	12,-
	*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, Cocktail-Sauce, Kräuterbutter, Pfeffer-Sauce, Curry-Sauce, Aioli, Ferdinand Gewürzmischung & Fleur de Sel, Gemüse (Frühlingszwiebeln, Peperoni, Pilze, Tomaten, Zucchetti)		200g
with BBQ sauce, cocktail sauce, herb butter, pepper sauce, aioli, Ferdinand spice mixture & fleur de sel, vegetables (spring onions, red pepper, mushrooms, tomatoes, zucchini)		
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 & Zucchetti	28,-
	smocked tofu, spring onion, red pepper, mushrooms & zucchini	
FIFTY-FIFTY	Raclette Valais AOP (120g) & Mixed BBQ (130g)	36,-
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer Entrecôte, Maispouarden-Brust & Cervelat	
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer entrecôte, corn poulard (breast) & sausage	
	mit Gschwellti, Senffrüchten, Cornichons, Silberzwiebeln, Kräuterbutter, Aioli, Gewürzmischung & Fleur de Sel	
	w/ boiled potatoes, mustard fruits, gherkins, pearl onions, herbal butter, aioli, spice mixture & 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, Gemüse zum grillieren, Salat	6,-
SIDES	Ferdinand Fries with Sbrinz AOP and rosemary, 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.