

EMMA

— MODERN BRASSERIE —

Apero à la Hannes

Hausgemachtes Trockenfleisch / eingelegter Zermatter Bergkäse / 18.- p. Per
Zermatter Hagebutten Konfitüre / ein Glas Johannisberg
Homemade dried meat / pickled Zermatt mountain cheese /
Zermatt rosehip jam Zermatt / one glass of Johannisberg

Vorspeisen

- 22.- Spinatsalat / Pochiertes Zermatter Ei / Focaccia Croutons / Eingelegte Tomaten
Spinach salad / poached Zermatt egg / focaccia croutons / pickled tomatoes
- 24.- Geräucherte Forelle / Buttermilch / Gurkensalat
Smoked trout / buttermilk / cucumber salad
- 31.- Rindstatar (90g) / Eigelb / Avocado / Kräutersalat
Beef tartare (90g) / egg yolk / avocado / herb salad
- 21.- Batavia Salat / Marinierte Rote Beete / Ziegenfrischkäsecreme / Hausdressing
Batavia salad / marinated beetroot / fresh goat cheese cream/ house dressing

Hauptspeisen

- Geschmorte Kalbsbäckli / Kartoffelstampf / Urkarotte / Rotweinschalotte 48.-
Braised veal cheeks / mashed potato / primal carrot / red wine shallot
- Kalbskotelett / gebackene Polenta / Morchel Sauce / gebrannter Lauch 52.-
Veal cutlet / baked polenta / morel sauce / roasted leek
- Hausgemachte Schupfnudeln / Sauerkraut / gerösteter Romanesco 35.-
Homemade Schupfnudeln / sauerkraut / roasted romanesco
- Gebratener Adlerfisch / Mu-Err Pilze / Hummerbisque / Kräutertagliatelle 43.-
Fried eagle fish / mu-err mushrooms / lobster bisque / herb tagliatelle

Desserts

- 19.- Gefüllte Ricotta Cannelloni / Rhabarberragout / Schoko
Stuffed ricotta cannelloni / rhubarb ragout / chocolate