

Menu

La Barrique

Alpine Brasserie

Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten oder Alkoholgehalt der Speisen? Frag bitte unser Servicepersonal.

Des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des plats? Demandez à notre personnel de service.

Questions about allergens, intolerances or alcohol content of the food? Ask our service staff.

Falls nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischgerichte aus der Schweiz.

Sauf indication contraire, tous nos plats de viande et de poisson proviennent de Suisse.

Unless otherwise stated, all our meat and fish dishes are sourced from Switzerland.

WILLKOMMEN

Unsere alpine Brasserie La Barrique ist ein französisch angehauchtes Restaurant im Herzen von Zermatt, das für die Verwendung alpiner und Schweizer Produkte wie Käse, Fleisch und Fisch bekannt ist.

BIENVENUE

Notre brasserie Alpine La Barrique est un restaurant d'inspiration Française située au cœur de Zermatt, réputée pour son utilisation de produits alpins et Suisses, tels que le fromage, la viande et le poisson.

WELCOME

Our Alpine Brasserie La Barrique is a French-inspired restaurant in the heart of Zermatt, known for its use of alpine and Swiss products such as cheese, meat and fish.



VORSPEISEN
ENTRÉES
STARTERS

Gemischter Salat, geröstete Kerne, Croûtons 14

Salade mixte, graines grillées, croûtons

Mixed salad, roasted seeds, croûtons

Nüsslisalat, Speck, Ei, Croûtons 18

Salade de mâche, lard, œufs, croûtons

Lamb's lettuce, bacon, eggs, croûtons

Dressing zur Auswahl: Balsamico oder French Dressing

Dressing au choix : Vinaigre balsamique ou French dressing

Choice of dressing: Balsamic or French dressing

Zermatter Bergkäsemuffin, Cranberrychutney, Kräutersalat 18

Muffin au fromage d'alpage de Zermatt,
chutney de canneberges, salade aux herbes

*Zermatt mountain cheese muffin,
cranberry chutney, herb salad*



Kartoffel-Topinambursüppchen, 14
Crème Fraîche, Röstzwiebeln

Soupe de pommes de terre et de topinambour,
crème fraîche, oignons frits

*Potato and Jerusalem artichoke soup, crème
fraîche, fried onions*

Gebackene Rande und Radicchio, 19
Büffelmozzarella,
geröstete Baumnüsse

Betteraves rouges et radicchio cuits au four,
mozzarella de bufflonne, noix grillées

*Baked beetroot and radicchio,
buffalo mozzarella, roasted walnuts*

Rindscarpaccio, Parmesan, 25
Kräutercrunch, Nüsslisalat,
Zitronenöl

Carpaccio de bœuf, parmesan, croustillant aux
herbes, salade de mâche, huile de citron

*Beef carpaccio, parmesan, herb crunch, lamb's
lettuce, lemon oil*



Walliserteller mit Rohschinken, 29
Trockenfleisch, Hauswurst,
Berg- und Hobelkäse

Assiette Valaisanne avec jambon cru, viande séchée, saucisse maison, fromage de montagne et à rebibes

Valais plate with raw ham, dried meat, home-made sausage, mountain and sliced cheese

Flammkuchen Classic 24
Speck, Zwiebeln

Tarte flambée Classic
lard, oignons

*Tarte flambée Classic
bacon, onions*

Flammkuchen vegetarisch 24
Champignons, Bergkäse, Zwiebeln

Tarte flambée végétarienne
champignons, fromage de montagne, oignons

*Vegetarian tarte flambée
mushrooms, mountain cheese, onions*



**Coq au Vin, Walliser Rotwein,
Schmorgemüse, Kartoffelstampf,
Speck, Champignons** 39

Coq au vin, vin rouge du Valais, légumes braisés, purée de pommes de terre, lard, champignons

«Coq au Vin» braised chicken, Valais red wine, braised vegetables, mashed potatoes, bacon, mushrooms

**Black Angus Burger
oder Beyond Burger,
Raclette-Briochebrötchen, Salat,
(Trockenfleisch), Aprikosenmayo,
Schalottenconfit, Pommes Frites** 34

Black Angus Burger ou Beyond burger, pain brioche au fromage à raclette, salade, (viande séchée), mayonnaise aux abricots, confit d'échalotes, frites

Black Angus Burger or Beyond Burger, brioche bread with raclette cheese, salad, (dried meat), apricot mayo, shallot confit, French fries



Cordon Bleu vom Schweizer 43
Schwein, Zermatter Bergkäse,
Walliser Rohschinken,
buntes Gemüse, Pommes Frites

Cordon bleu de porc Suisse, fromage d'alpage
de Zermatt, jambon cru du Valais, légumes,
frites

*Swiss porc Cordon Bleu, Zermatt mountain cheese,
dried ham from Valais, seasonal vegetables,
French fries*

Lachs, Kräuterkruste, 44
Zitronensauce, Pappardelle,
Spinat

Saumon, croûte aux herbes, sauce au citron,
pappardelle, épinards

*Salmon, herb crust, lemon sauce, pappardelle,
spinach*



Irishes Lammrack, 49
Olivenjus, Ofengemüse,
Rotwein-Thymian-Risotto

Rack d'agneau irlandais, jus d'olives, légumes
au four, risotto au vin rouge et au thym

*Irish rack of lamb, olive jus, oven vegetables,
red wine and thyme risotto*

Châteaubriand am Tisch 64
tranchiert, Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin, Pilze,
Marktgemüse

Châteaubriand tranché à la table,
sauce Béarnaise, gratin de pommes de terre,
champignons, légumes du marché

*Châteaubriand carved at the table, Béarnaise
sauce, potato gratin, mushrooms, mixed vegetables*



Walliser «Cholera» Frühlingsrolle 34

Zermatter Käse, Apfel,
Lauch, Kartoffeln,
Spinat-Cherrytomatenragout

Rouleau de printemps Valaisan, fromage de Zermatt, pomme, poireau, pommes de terre, ragoût d'épinards et de tomates cerises

Valais spring roll, Zermatt cheese, leek, apple, potatoes, spinach and cherry tomato ragout

Walser Ravioli, Alpkäse, 34

Kräuter, Mangold, Rahmpilze,
Mohn, Parmesanchips

Raviolis Walser, fromage d'alpage, herbes, blettes, champignons à la crème, pavot, chips de parmesan

Walser ravioli, cheese, herbs, chard, creamy mushrooms, poppy seeds, parmesan crisps

DESSERTS

Espresso Martini 15

Blutorangenmousse,
Browniewürfel 12

Mousse d'orange sanguine, cubes de brownie

Blood orange mousse, brownie cubes

Stracciatellaglace, Oreo Kekse,
Schokosauce, Krokant 12

Glace stracciatelle, biscuits Oreo,
sauce au chocolat, croquant

*Stracciatella ice cream, Oreo biscuits,
chocolate sauce, brittle*

Basler Lächerli-Tiramisu 12

Tiramisu aux Lächerli Bâlois

Basel spiced biscuit tiramisu

DESSERTS

Pistazienmuffin, weisses Schokoladenglace, Crumble 14

Muffin à la pistache,
glace au chocolat blanc, crumble

*Pistachio muffin,
white chocolate ice cream, crumble*

Tagesdessert 12

Dessert du jour

Dessert of the day

Käseteller 15

Assiette de fromage

Cheese plate

+Portwein, Vin de Porto, Port wine +5

Affogato 9

Espresso, Vanilleglace, Rahm

Espresso, glace à la vanille, crème chantilly

Espresso, vanilla ice cream, whipped cream

DESSERTS

Feinste italienische Eissorten von Giolito: Vanille, Stracciatella, Mocca, Schokolade, weisse Schokolade, Maroni, Birnensorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Aprikosensorbet

glace italienne de giolito: vanille, stracciatella,
mocca, chocolat, chocolat blanc, marrons,
sorbet aux poires, sorbet au citron, sorbet aux
fraises, sorbet à l'abricot

*italian ice cream from giolito: vanilla,
stracciatella, mocha, white chocolate
chocolate, chestnut, strawberry sorbet,
pear sorbet, lemon sorbet, apricot sorbet*

Pro Kugel, par boule, per scoop

5

Rahm, Crème, Cream

+2



FEINE DESTILLATE
DISTILLED DELIGHTS
DÉLICIES DISTILLÉS

DIGESTIFS	2cl
Genepi, Heuschnaps	7
Frank's Kräuterlikör	6
Fernet Branca, Jägermeister	6
Kirsch, Abricot, Williams, Zwetschge	7
Grappa Bottega: Bianco Morbida, Fumé	8
Vieille Prune, Vieil Abricot	10
Calvados	10
COGNAC & BRANDY	2cl
Carlos Gran Reserva	10
Hennessy X.O.	15
Rémy Martin X.O.	15
Camus V.S.O.P	13
PORT	2cl
Fine White Graham's	8
Six Grapes Graham's	9
20y Graham's	12

@AlpineHotelPerren

Hotel Perren
Vispastrasse 10,
3920 Zermatt – CH

+41 (0) 27 966 52 00
info@hotel-perren.ch