

Menu

La Barrique

Alpine Brasserie

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.

Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten oder Alkoholgehalt der Speisen? Frag bitte unser Servicepersonal. Falls nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch- und Fischgerichte aus der Schweiz.

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

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

Questions about allergens, intolerances or alcohol content of the food? Ask our service staff. Unless otherwise stated, all our meat and fish dishes are sourced from Switzerland.



VORSPEISEN
ENTRÉES
STARTERS

Pikantes Rüebli Panna Cotta, 18
Tomatensalsa, Rucola,
Büffelmozzarella

Panna cotta épicée à la carotte, salsa de tomates,
roquette, mozzarella de bufflonne

*Spicy carrot panna cotta, tomato salsa, rocket,
buffalo mozzarella*

Gemischter Salat, geröstete Kerne, 14
Croûtons

Salade mixte, graines grillées, croûtons

Mixed salad, roasted seeds, croûtons

Erbsensuppe, Minze, Joghurt, 14
Pistazien

Soupe de pois, menthe, yaourt, pistaches

Pea soup, mint, yoghurt, pistachios



VORSPEISEN
ENTRÉES
STARTERS

Panzanella – Toskanischer Brot-
salat, Aubergine, Tomate, Gurke,
Peperoni, Frischkäsepralinen 17

Panzanella – salade de pain Toscane,
aubergine, tomate, concombre, poivron, pralines
de fromage frais

*Panzanella – Tuscan bread salad, eggplant, tomato,
cucumber, bell pepper, cream cheese pralines*

Hausgeräucherter Alpenlachs,
Gurkenrelish, Crème Fraîche,
Schnittlauchöl, Randenchips 21

Saumon Alpin fumé maison, relish de concombre,
crème fraîche, huile de ciboulette, chips de
betterave

*House-smoked Alpine salmon, cucumber relish,
crème fraîche, chive oil, beetroot chips*



FLAMMKUCHEN, FLAMMPIZZA, PLÄTTLI
TARTE FLAMBÉE, PIZZA FLAMBÉE, ASSIETTE VALAISANNE
TARTE FLAMBÉE, PIZZA FLAMBÉE, VALAIS PLATE

Flammkuchen Classic, 24
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

Tarte flambée classique, crème fraîche,
lard, oignons

Tarte Flambée classic, crème fraîche, bacon, onions

Flammkuchen vegetarisch, 24
Crème Fraîche, Champignons,
Bergkäse, Zwiebeln

Tarte flambée végétarienne, crème fraîche,
champignons, fromage d'alpage, oignons

*Vegetarian tarte flambée, crème fraîche,
mushrooms, mountain cheese, onions*

Flammpizza, Tomatensauce, 24
Bergkäse, mediterranes Gemüse,
Rucola

Pizza flambée, sauce tomate, fromage d'alpage,
légumes méditerranéens, roquette

*Pizza flambée, tomato sauce, mountain cheese,
Mediterranean vegetables, rocket*



FLAMMKUCHEN, FLAMMPIZZA, PLÄTTLI
TARTE FLAMBÉE, PIZZA FLAMBÉE, ASSIETTE VALAISANNE
TARTE FLAMBÉE, PIZZA FLAMBÉE, VALAIS PLATE

Flammpizza, Tomatensauce, 24
Bergkäse, Rohschinken, Rucola

Pizza flambée, sauce tomate, fromage d'alpage,
jambon cru, roquette

*Pizza flambée, tomato sauce, mountain cheese,
cured ham, rocket*

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

Assiette Valaisanne avec viande séchée,
jambon cru, fromages d'alpage et à rebibes,
saucisse maison

*Valais platter with dried meat, cured ham,
mountain and shaved cheese, house sausage*



Cordon Bleu vom Schweizer 43
Schwein, Walliser Rohschinken,
Zermatter Bergkäse, Pommes frites,
Ofengemüse

Cordon bleu de porc Suisse, jambon cru Valaisan,
fromage d'alpage de Zermatt, frites, légumes
au four

*Cordon bleu from Swiss pork, Valais dry-cured
ham, Zermatt mountain cheese, French fries,
oven vegetables*

Chateaubriand am Tisch p.P. 59
tranchiert, Kartoffelgratin,
Béarnaisesauce, Rahmpilze,
Saisongemüse

Chateaubriand tranché à la table, gratin de
pommes de terre, sauce Béarnaise, champignons
à la crème, légumes de saison

*Chateaubriand, carved at the table, potato gratin,
Béarnaise sauce, creamy mushrooms, seasonal
vegetables*

ab 2 Personen | à partir de 2 personnes | from 2 persons



HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

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

Coq au Vin, vin rouge Valaisan, purée de pommes de terre, légumes braisés, lardons, champignons

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

Irishes Lammrack, Olivenjus,
Ofengemüse, Kräuterrisotto 49

Rack d'agneau Irlandais, jus d'olives, légumes au four, risotto aux herbes

Irish rack of lamb, olive jus, oven vegetables, risotto aux herbes

Forellenfilet Müllerin Art,
Nussbutter, Mandeln, Gnocchi,
Babyspinat 42

Filet de truite meunière, beurre noisette, amandes, gnocchis, jeunes pousses d'épinard

Trout fillet meunière, browned butter, almonds, gnocchi, baby spinach



**Black Angus Burger oder
Beyond Burger, Raclettekäse,
Aprikosenmayonnaise, Raclette-
Brötchen, Salat, Trockenfleisch,
Schalottenconfit, Pommes frites**

34

Burger Black Angus ou Beyond Burger,
fromage à raclette, mayonnaise aux abricots,
pain à la raclette, salade, viande séchée,
confit d'échalotes, frites

*Black Angus Burger or Beyond Burger,
raclette cheese, apricot mayonnaise, raclette bun,
salad, dried meat, shallot confit, French fries*

**Basilikumravioli gefüllt mit
Mozzarella und getrockneten
Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan-
chips, bunte Cherrytomaten**

33

Raviolis au basilic farcis à la mozzarella et
aux tomates séchées, pesto au basilic,
chips de parmesan, tomates cerises colorées

*Basil ravioli filled with mozzarella and sun-dried
tomatoes, basil pesto, parmesan chips, colorful
cherry tomatoes*

DESSERTS

Espresso Martini 15

Mascarpone mousse im Glas,
marinierte Erdbeeren 12

Mousse de mascarpone, fraises marinées
Mascarpone mousse, marinated strawberries

Himbeercrumble,
weisses Schokoladenglace 14

Crumble aux framboises, glace au chocolat blanc
Raspberry crumble, white chocolate ice cream

Aprikosen-Mohn-Muffin,
eingelegte Aprikosen, Vanilleglace 14

Muffin abricot-pavot, abricots marinés,
glace à la vanille
*Apricot-poppy seed muffin, marinated apricots,
vanilla ice cream*

DESSERTS

Waldbeer-Joghurtglace,
Meringue, Schlagrahm 12

Glace au yaourt aux baies sauvages, meringue,
crème chantilly

*Wild berry yogurt ice cream, meringue,
whipped cream*

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 Glacesorten von Giolito: Vanille, Stracciatella, Mocca, Schokolade, weisse Schokolade, Kokos, Waldbeer-Joghurtglace, Birnen-sorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Aprikosensorbet

Glace italienne de giolito: Vanille, stracciatella, mocca, chocolat, chocolat blanc, noix de coco, glace au yaourt aux baies sauvages, sorbet aux poires, sorbet au citron, sorbet aux fraises, sorbet à l'abricot

Italian ice cream from giolito: vanilla, stracciatella, mocha, white chocolate, chocolate, coconut, wild berry yogurt ice cream, lemon sorbet, strawberry sorbet, pear sorbet, apricot sorbet

Pro Kugel | par boule | per scoop

Rahm | Crème | Cream

5
+ 2



FEINE DESTILLATE
DISTILLED DELIGHTS
DÉLICES 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.	17
Rémy Martin X.O.	17
Camus V.S.O.P	13
PORT	2cl
Fine White Graham's	8
Six Grapes Graham's	9
20y Graham's	12

Hotel Perren
Vispastrasse 10,
3920 Zermatt – CH

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