

## VORSPEISEN & SALATE

Alle Preise in CHF, inkl. MWST

<b>Kleine gartenfrische Blattsalate</b> <b>hausgemachtes Kräuterdressing und Cherrytomaten</b> <i>small green salad with herb dressing and cherry tomatoes</i> <i>petite salade verte à la sauce aux herbes et tomates cerises</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	9.50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <b>hausgemachtes Frenchdressing und Käsecroutons</b> <i>small mixed salad with french dressing and cheese croûtons</i> <i>petite salade mélangé à la sauce française et des croûtons au fromage</i>		13.00
<b>Silvana Salat **</b> <b>Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons</b> <i>leaf salads with herb dressing, air dried beef, chipped mountain cheese and croûtons</i> <i>feuilles de salade à la sauce aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage et croûtons</i>		25.00
<b>Blattsalat mit Pouletsteifen **</b> <b>Himbeervinaigrette und Früchte, gebackene Chicken Strips</b> <i>mixed leaf salads with raspberry vinaigrette, fruits, and chicken strips</i> <i>feuilles de salade à la vinaigrette de framboise, fruits et poulet grillé</i>	Ⓞ Ⓛ	26.00
<b>Ziegenkäse Salat **</b> <b>Ziegenkäse mit Mango-Vinaigrette, Rucolasalat und marinierten Dörraprikosen</b> <i>goat cheese with mango vinaigrette, garden rocket salad and marinated dried apricots</i> <i>fromage de chèvre, vinaigrette mango, salade de roquette et abricots séchés marinées</i>	Ⓞ Ⓛ	27.00
<b>Walliser Teller **</b> <b>einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und Aprikosen-Chilibutter</b> <i>local air-dried meat specialties, chipped mountain cheese and sausage home-made style</i> <i>spécialités de viande séchées locales, fromage à rebibes et saucisse maison</i>		28.00
<b>Rindscarpaccio **</b> <b>Olivenöl und Zitrone, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesanspäne</b> <i>beef-carpaccio, olive oil, lemon, dried tomatoes and parmesan cheese</i> <i>carpaccio de boeuf avec de l'huile d'olives, citron, tomates séchées et parmesan</i>	Ⓞ	25.00

## AUS DEM SUPPENTOPF

		klein	gross
<b>Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch-Streifen</b> <i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips from wallis</i> <i>potage valaisanne au vin blanc aux lanières de viande de boeuf séchée valaisanne</i>		9.50	14.00
<b>Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl</b> <i>sweet potatoe - ginger soup with pumpkin seed oil</i> <i>potage patate douce - gingembre avec huile de graines de citrouille</i>	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	9.00	13.00
<b>Gulaschsuppe</b> <b>nach Art des Hauses frisch zubereitet mit Sauerrahm</b> <i>home-made style goulash-soup with sour cream</i> <i>potage ragout et crème fraîche</i>		9.50	14.00

Ⓞ *Glutenfrei*   Ⓛ *Laktosefrei*   Ⓥ *Vegan*

\*\* diese Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden, Preisreduktion CHF 5.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Käseschnitte „Petite Arvine“</b>		26.00
<b>mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen</b>		
<i>cheese crust with tomatoes and bacon</i>		
croûte au fromage valaisan avec des tomates et tranches de lard		
<b>Walliser Cholera</b>		26.00
<b>im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet</b>		
<i>filled puff pastry with apples, potatoes, leek and local cheese with salad</i>		
strudel avec pommes au four, poireau, pommes de terre, fromage valaisan et salade		
<b>Spinatstrudel</b>		26.00
<b>mit würziger Tomatensauce, Ziegenkäse und Salatbouquet</b>		
<i>spinach strudel with tasty tomato sauce and goat cheese garnished with salad</i>		
strudel aux épinards à la sauce tomates, fromage de chèvre et salade		
<b>Zitronen - Thymian Ravioli</b>	Ⓛ Ⓥ	30.00
<b>an Cherrytomatensauce</b>		
<i>lemon - thyme ravioli on a tomato sauce</i>		
citron - thym ravioli avec une sauce aux tomates		
<b>Norwegische Rösti</b>	Ⓒ	30.00
<b>mit Rauchlachs, Sauerrahm und Salatbouquet</b>		
<i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, garnished with salad</i>		
rösti au saumon fumé, crème aigre et salade		
<b>Steinpilzrisotto</b>	Ⓒ	32.00
<b>mit Guacamole und Grillgemüse</b>		
<i>porcini mushroom risotto with guacamole and grilled vegetable</i>		
risotto aux cèpes avec guacamole et légumes grillés		
<b>Käsefondue Classic (ab 2 Personen)</b>	pro Person	28.00
<b>mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfeln</b>		
<i>cheese fondue with potatoes and bread cubes</i>		
fondue de fromage aux pommes de terre et des cubes de pain		
<b>Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen)</b>	pro Person	39.00
<b>mit Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen</b>		
<i>cheese fondue with local air-dried meat, bacon, pear and melon</i>		
fondue de fromage avec viande séchées, lard, poire et melon		
<b>Schweinekotelette vom Grill</b>	Ⓒ	35.00
<b>auf Zermatter Bergheu geräuchert mit Steinpilzrisotto und Grillgemüse</b>		
<i>grilled pork chop, porcini mushroom risotto and vegetable</i>		
côte de porc grillée, risotto aux cèpes, et légumes		

**Lammfilet**  
**an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Grillgemüse** 42.00  
*fillet of lamb, thyme sauce, potato gratin and vegetables*  
 filet d'agneau, sauce au thym, gratin de pomme de terre et legumes

**Rinderfilet vom Grill** (L) (G) 49.00  
**mit Zitronen und grünem Pfeffer, Silvana Fries, Grillgemüse und Aprikosen-Chutney**  
*beef tenderloin with green pepper, potato gratin, vegetable and apricot chutney*  
 filet de boeuf, sauce au poivre vert, gratin de pomme, légumes et chutney d'abricots

**Silvana Freeride Cheese Burger** 32.00  
**100% Rindfleisch, Bergkäse, Rucola, Tomaten, Röstzwiebeln, Coleslaw und Silvana Fries**  
*100% beef, cheese, garden rocket salad, tomato, fried onions, coleslaw and Silvana fries*  
 100% de boeuf, fromage, salade de roquette, tomates, oignons, salade de chou et frites Silvana

## CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

*Wir finden die Idee, ein Schnitzel zu füllen, so genial, dass wir sie auf unterschiedliche Weise variiert haben und können Ihnen dadurch verschiedene schmackhafte Cordon bleu-Kreationen anbieten. Ob klassisch oder abgewandelt, lassen Sie sich überraschen. Ihr Cordon bleu wird serviert mit den einzigartigen Silvana Fries und Tagesgemüse.*

**Classic** mit Kalbfleisch und Aprikosen-Chutney 48.00

**Wallis** mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse 40.00

**Silvana** mit Pouletfleisch, Cornflakes und einer Estragonsauce 44.00

**Matterhorn** mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse und Aprikosen-Chutney 49.00

## KINDER

**Spaghetti Napoli** (L) 11.00  
**mit Tomatensauce**  
*with tomato sauce*  
 à la sauce tomate

**Chicken Nuggets** 14.00  
**mit Pommes frites**  
*chicken nuggets with french fries*  
 nuggets avec frites

**Kleines paniertes Schweineschnitzel** (L) 16.00  
**mit Pommes frites**  
*pork schnitzel with french fries*  
 esclope de porc avec frites

### Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz  
 Poulet: Schweiz  
 Lammfleisch: Schweiz und Irland

## SÜSSE VERLOCKUNG

<b>Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein</b>		12.00
<b>mit Waldbeeren, Vanillesauce und Sahne</b>		
warm homemade chocolate cake with berries, vanilla sauce and whipped cream		
<i>gâteau au chocolat, baies sauvages, sauce vanille et crème fouettée</i>		
<b>Apfelstrudel</b>		13.00
<b>mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis</b>		
<i>apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i>		
<i>strudel aux pommes, sauce vanille et glace cannelle</i>		
<b>Lauwarmer Früchtekuchen</b>		7.50
<i>fruit cake</i>		
<i>tarte des fruits</i>		
Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème fouettée		1.00
<b>Parfait Duet</b>		12.00
<b>mit frischen Früchten</b>		
<i>homemade parfait with fresh fruits</i>		
<i>parfait maison avec des fruits frais</i>		
<b>Eiskaffee</b>	Mokka Eis mit warmem Kaffee	11.00
<b>Coupe Hot berry</b>	Vanille Eis mit warmen Waldbeeren	11.00
<b>Coupe Bailey's</b>	Vanille und Mokka Eis mit Baileys	11.00
<b>Coupe Danmark</b>	Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce	11.00
<b>Sorbet Valaisan</b>	Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör	10.00
<b>Sorbet Colonel</b>	Zitronen Sorbet mit Wodka	10.00
Mini Coupes:		7.50
Eis und Sorbets pro Kugel		3.50
Zuschlag für Sahne		1.00
Eis-Sorten:		
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Karamell, Stracciatella, Aprikose, Zitrone		

## SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	4.70
	5dl	6.20

## MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.00
Bitter Lemon / Tonic	2dl	5.00
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.00
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	6.80
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		9.50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		4.60
Milchkaffee / Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Doppelter Espresso		6.00
Wiener Kaffee (mit Sahne)		5.80
Espresso Corretto		7.50
Kaffee Fertig		8.00
Kaffee Schümli Pflümli		10.00
Kaffee Silvana		10.00
Kaffee Baileys		10.00
Tee		4.50
Tee Rum / Jägertee		7.00
Ovomaltine / Schokolade		4.90
Schokolade mit Rahm		5.90
Schokolade mit Rum und Rahm		9.50
Hausgemachter Glühwein		7.00
Früchtepunsch (Apfel)		5.00

## BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	4.70
Kübel	5dl	7.00
Schneider Weisse	5dl	8.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	5.70
Zermatt Bier Monte Rosa	3.3dl	5.70
Valaisanne Pale Ale	3.3dl	7.00
Valaisanne Weizen Ämrich (Aprikose)	3.3dl	7.00
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	5.00

## OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	4.50
Johannisberg	5.00
Heida *	8.00
Petite Arvine *	9.00
Dôle Blanche	4.80

## OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	4.50
Pinot Noir Gitz-Gädi *	7.00
Cornalin *	9.50
Amarone Righetti *	10.00

\* Flaschenweine im Offenausschank

**Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte**

## APERITIF

Prosecco	10cl	8.00
Kir Blanc	10cl	7.00
Kir Royal	10cl	11.00
Aperol Spritz	20cl	11.00
Hugo	20cl	12.00
Campari Orange	15cl	10.00
Negroni	10cl	12.00
Martini Cocktail (gerührt)	10cl	12.00
Cynar	4cl	7.00
Campari	4cl	7.00
Pastis	4cl	7.00
Martini bianco / rosso	4cl	7.00
Porto	4cl	7.00
Sherry	4cl	7.00
Appenzeller	4cl	7.00
Ramazotti	4cl	7.00
Fernet	4cl	7.00
Jägermeister	4cl	7.00
Sanbitter alkoholfrei	10cl	6.00

## LIQUEUR

Gletscherblut	2cl	5.00
Limoncello	2cl	7.00
Génépy	2cl	7.00
Sambuca	2cl	7.00
Grand Marnier	2cl	7.00
Cointreau	2cl	7.00
Morand Aprikosen Likör	2cl	8.00
Hecht Pflaumenbrand Likör	2cl	14.00
Amaretto	4cl	8.00
Baileys	4cl	8.00

## SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümli / Obstler	2cl	7.00
Calvados	2cl	8.00
Vieille Prune Trois Rois	2cl	8.00
Vielle Prune Goldflitter	2cl	13.00
Hecht Vieille Prune Barrique	2cl	14.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	14.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	16.00

## GRAPPA

Grappa Brunello	2cl	8.00
Grappa Ornellaia	2cl	12.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre	2cl	16.00

## GIN O'CLOCK

Bombay Sapphire	4cl	8.00
Bombay Sapphire & Tonic		12.00
Hendrick's	4cl	10.00
Hendrick's & Tonic		14.00
Xellent Swiss Edelweiss	4cl	10.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		14.00
Zermatt Gin 4478	4cl	16.00
Zermatt Gin 4478 & Tonic		20.00

## BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	7.00
Remy Martin	2cl	8.00
Armagnac Gensac	2cl	12.00

## WHISKY

Ballantine's	4cl	9.00
Jack Daniel's	4cl	9.00
Laphroaig Single Malt	4cl	15.00
The Balvenie Single Malt	4cl	18.00

## RUM

Bacardi	4cl	8.00
Diplomatico	4cl	16.00