

EAT 1818 DRINK

Z E R M A T T


ERDE – EARTH - TERRE

- Schweinebauch, Glasur aus Limette und Zimt, Chili-Koriander-Zwiebel Knusper** 150gr 19.-
Pork belly, lime-cinnamon glaze, chili-coriander-onion crunch
Poitrine de porc, glaze au citron vert et à la cannelle, croquant de citron vert, de coriandre et d'oignons
- Bressehuhn, Arepas, Queso Fresco, Schokoladensauce** 17.-
Bresse chicken, Arepas, Queso Fresco, chocolate sauce
Poulet de Bresse, Arepas, Queso Fresco, sauce au chocolat
- Spare Ribs, Tamarinden Glasur, Zwiebel-Sternfrucht Knusper** 22.-
Spare Ribs, tamarind glaze, onion-star fruit crunch
Spare Ribs, glaze au tamarin, croquant d'oignons et carambole
- Picanha Steak - 6 Tage lang mariniert, Chimichurri Sauce** 200gr 36.-
Picanha steak, marinated for 6 days, chimichurri sauce
Steak Picanha, mariné pendant 6 jours, sauce Chimichurri
- Rinderfilet Medaillons, Guasacaca Sauce** 200gr 43.-
Beef tenderloin medallions, Guasacaca sauce
Médailles de filet de bœuf, sauce Guasacaca

GARTEN – GARDEN – JARDIN

- Gebackene 'La Ratte' Kartoffeln, Aioli, Kolumbianische Aji Sauce** 14.- 
Baked 'La Ratte' potatoes, Aioli, Colombian Aji sauce
Pommes de terre 'La Ratte' au four, Aioli, sauce Aji de Colombie
- Salat mit Blumen, Kohlsprossen, dunkle Schokolade, Kaktusfeigendressing** 18.- 
Salad with flowers, sprouts, dark chocolate, prickly pear dressing
Salade de fleurs, germes, chocolat noir, vinaigrette à la figue de Barbarie
- Arepas Chips, fermentierter Sauerkleewurzel Dip, Knoblauch** 18.- 
Arepas, fermented sorrel root dip, garlic confit
Arepas, dip de racine d'oseille fermentée, confit d'ail
- Patacones Kochbanane, Avocado Mousse, Jalapeño Puder** 15.- 
Plantain chips, avocado mousse, jalapeño powder
Banane plantain, mousse d'avocat, poudre de jalapeño

WASSER – WATER - EAU

- Zander Ceviche, Jalapeño Leche de Tigre, Zitrus, Quinoa** 18.-
Pikeperch Ceviche, Jalapeño Leche de Tigre, citrus, Quinoa
Ceviche de sandre, Leche de Tigre au Jalapeño, agrumes, Quinoa
- Makrele, wilder Knoblauch, Ananas, Rum** 21.-
Mackerel, wild garlic, pineapple, rum
Maquereau, ail sauvage, ananas, rhum
- Hummerschwanz, Taquitos, Brombeere, Curuba Frucht** 25.-
Lobster tail, taquitos, blackberry, Curuba fruit
Queue de homard, taquitos, mûre, fruit du Curuba
- Algensalat, Mango, Erdnüsse** 18.- 
Sea weed salad, mango, peanuts
Salade d'algues, mangue, cacahuètes

ZUCKERFELDER – SUGAR FIELDS CHAMPS DE SUCRE

- Käsekuchen mit flüssigem Kern, Hibiskus, Avocado** 16.-
Half-baked cheesecake, Hibiscus, avocado
Cheesecake mi-cuit, hibiscus, avocat
- Milchreis, Beerenkompott** 15.-
Chef's mother rice pudding, berry compott
Riz au lait, compote de baies
- Dulce de leche** 13.-
Karamell Creme, Queso Fresco, Physalis
Caramel cream, Queso Fresco, Physalis
Crème caramel, Queso Fresco, Physalis
- Hausgemachte Sorbets und Glace** 4.50.-
Homemade sorbets and ice-creams
Sorbets et glaces maison

Tasting Menü 90.-
Trip through South America



Vegan



Vegetarian

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein - May have been produced with hormonal enhancers - Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux
Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen - Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included - Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris
Wir verwenden/ We use/ Nous utilisons: Beef CH/ SP, Pork CH, Poulet FR, Lobster FAO27, Pikeperch CH, Mackerel FAO27
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team - In case of allergies, please refer to the service team - En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service