

Gerichte aus nah und fern mit Einflüssen moderner Südamerikanischer Küche
zubereitet in unserem 300°C Jospier Holzkohle-Ofen.

Dishes from near and far with influences of modern South American cuisine
prepared in our 300°C Jospier charcoal oven.

Des plats d'ici et d'ailleurs avec des influences de la cuisine sud-américaine moderne,
préparés dans notre four à charbon de bois Jospier à 300°C.



VORSPEISEN – STARTERS – ENTRÉES

Austern, Gurke, im Jospier gegrillter Lattich Oysters, cucumber, Baby lettuce grilled in the Jospier <i>Huîtres, concombre, laitue grillée au jospier</i>	36.-
Oktopus, Kartoffelpüree, Koriander Chili Schaum, Erdnüsse Octopus, potato puree, coriander chili foam, peanuts <i>Poulpe, purée de pommes de terre, Mousse de piment à la coriandre, cacahuètes</i>	32.-
Zander und Maniok Ceviche Leche de Tigre Granadilla, Ingwer Gel, Frühlingzwiebel Pikeperch and Cassava Ceviche Leche de Tigre Granadilla, Ginger gel, spring onion <i>Ceviche de sandre et Manioc Leche de Tigre Granadilla, gel de gingembre, oignon</i>	28.-
Gepökelte Forelle, Orange, Zimt, Anis, Zitrone Cured trout, orange, cinnamon, anise, lemon <i>Truite salée, orange, cannelle, anis, citron</i>	28.-
Rote Beete in Salzkruste gekocht, Senf Eiscreme, Walnuss Beetroot cooked in salt crust, mustard ice cream, walnut <i>Betteraves rouges cuites en croûte de sel, crème glacée à la moutarde, noix</i>	22.- ✓
Topinambur Cremesuppe, 63°C Eigelb, Sauerkleewurzel Jerusalem artichoke cream soup, 63°C egg yolk, sorrel root <i>Velouté de topinambour, 63°C jaune d'œuf, racine d'oseille</i>	20.- ✓

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSE PLATS PRINCIPAUX

Kabeljau, trockener Senf, Romesco, Aioli, Polenta, Lauch Cod, dry mustard, romesco sauce, aioli, polenta, leek <i>Cabillaud, moutarde sèche, sauce romesco, aioli, polenta, poireau</i>	45.-
Aquarello Risotto, Feigen, Scamorza Käse, Orangen Konfit Aquarello risotto, figs, scamorza cheese, orange confit <i>Aquarello Risotto, figues, fromage Scamorza, confiture d'orange</i>	32.- ✓
Entenbrust mit Kaffee mariniert, violette Karotten, Ratte Kartoffelpüree, Salsa Verde Duck breast marinated with coffee, purple carrots, Rat potato puree, salsa verde <i>Magret de canard mariné au café, carottes violettes, Purée de pommes de terre au rat, salsa verde</i>	46.-
«Poulet de Bresse», Hühnerleberpastete, Eiskraut Artischocke, Jus, Wintertrüffel Bresse chicken, chicken liver pate, ice plant, artichoke Jus, winter truffle <i>Poulet de Bresse, pâté de foie de poulet, ficoïde glaciale Artichaut, jus, truffe d'hiver</i>	64.-
Onglet Steak, Mais, Blaubeeren, Radieschen, Pico de Gallo Hanging Tender steak, corn, blueberries, radishes, pico de gallo <i>Onglet de bœuf, maïs, myrtilles, radis, pico de gallo</i>	52.-
Filet vom Piemonteser Rind Maniok, Kumys, fermentierte Schokoladensauce, Sesam Fillet of Piedmont beef, cassava, Kumys, chocolate sauce, sesame <i>Filet de bœuf piémontais, manioc, Kumys, sauce au chocolat, sesame</i>	75.-
“El Capricho bodega” Rib Eye Steak (600gr) Ratte Kartoffeln, Grünkohl, Chimichurri “El Capricho bodega” Rib Eye Steak (600gr) Rat potatoes, kale, Chimichurri <i>Steak “El Capricho bodega” Rib Eye (600gr) Pommes de terre au rat, chou vert, Chimichurri</i>	165.-

Our Restaurant 1818 is designed by the
Zermatt Architect and Artist Heinz Julen.

✓ **vegetarische Gerichte** - vegetarian dishes - *les plats végétariens*

*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: Rindfleisch CH/ SP, Ente FR/ HUN, Wachtell FR, Kabeljau FAO27, Forelle CH, Austern FR, Oktopus FAO 37

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*