



--- NICE TO KNOW ---

wherever possible is our food sustainable and regional
meat: 100% Swiss free range
fish: wild caught or MSC
prices in CHF VAT incl.

Please let us know if you have any allergies or special wishes. Please also do not hesitate to ask for more vegetarian or vegan options / cheers et bon app!

--- SPOIL YOURSELF ---

Kaviar Oona Swiss Mountains 20g 58.-
mit Kartoffelblini und Crème Fraiche
with potato blini and crème fraiche

--- EVENTS ---

FEBRUARY
MARIA GROSS X GRAPES & JUNIPER

hidden somewhere in the depths of CERVO's wine and gin cellar in the Swiss Alps, you will be enchanted by Maria's cookery!

every Friday/Saturday/Sunday at Grapes&Juniper - limited places

aperitif with amuse gueule, 3-course menu with wine accompaniment -
price CHF 128,- incl. beverages / coffee inkl.

#cervozermatt | #cervopuro

for French visit www.dict.leo.org or ask the service ;)

--- FRESH & HEALTHY ---

WINTERSALAT | WINTERSALAD 1/2 18.- | 1/1 28.-
mit Früchten und Gemüse
karamellisierten Kernen an Balsamico Dressing
with fruits and vegetables
caramelized coring and balsamico dressing

NÜSSLISALAT | LAMB'S LETTUCE 1/2 24.- | 1/1 34.-
mit pochiertem Freiland Ei, Trüffelvinaigrette
Rosmarin Croûtons und Belper Knolle
poached free range egg, truffle vinaigrette
rosemary croutons, Belper Knolle

KAROTTE | CARROT | CAROTTES 1/1 22.-
Mousseline, geschmort und eingelegt, mit frittiertem Federkohl,
Senfkörner und Zitronenöl
mousseline, braised and pickled, with fried kale,
mustard seeds and lemon oil

--- SOUP & SOUP ---

KARTOFFELSUPPE | POTATO SOUP 14.-
mit geräuchertem Schweins Würstchen 6.-
with smoked pork sausage
GULASCHSUPPE | GOULASH SOUP 24.-
mit Knoblauchbrot
with garlic bread

--- PASTA & RISOTTO ---

AQUARELLO RISOTTO 1/2 24.- | 1/1 34.-
mit Kürbis, Rosmarin und Sonnenblumenkernen
with pumpkin, rosemary and sunflower seeds

„THE PASTA“ 1/2 24.- | 1/1 34.-
mit Strozzapreti mit rotem Tomatenpesto
frittiertem Knoblauch, Piniernkernen, Kräutern
chili und Maggi Pfeffer

Strozzapreti with red tomato pesto, fried garlic
pine seeds, herbs, chil an Maggia pepper

HAUSEGMACHTE ÄLPLERMAGARONEN RAVIOLI 1/2 24.- | 1/1 34.-
HOMEMADE ALPINE MACARONI RAVIOLI
gefüllt mit Bergkäse, Apfel und Zwiebeln
filled with mountain cheese, apple and onions
+ gebratene Blutwurst 6.-
+sautéed blood sausage

--- CHARCUTERIE & CHEESE ---

CERVO BOARD 36.-
Getrocknete Hauswurst vom Natura Beef
Trockenfleisch, Brustkern,
Walliser Hamme {18 Monate luftgetrocknet}
Trockenspeck, Bergkäse, Mutschli
gekochtes Ei, Senffrüchte und Gschwellti

dried sausage of Natura beef
cured beef, centre cut brisket,
18 months air dried ham, dried bacon
mountain cheese, Mutschli cheese, boiled egg
mustard fruit and boiled potatoes

Halb Trockenfleisch IGP | halb Hobelkäse 28.-
Half cured beef | half cheese shavings

Hobelkäse von der Täschalp 22.-
Cheese shavings from the Täschalp

Trockenfleisch IGP aus dem Wallis 34.-
Cured beef IGP from the Valais

Getrocknete Hauswurst vom Natura Beef mit Roggenbrot 12.-
Dried sausage of Natura beef with rye bread

--- A CHESSY MOMENT ---

KÄSESCHNITTE CERVO STYLE | CHEESY MOMENT CERVO STYLE 26.-
Raclettekäse, Trockenfleisch, Sauerteigbrot
Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln und Ruccola
Raclette cheese, cured beef, sour dough bread
tomatos, garlic, red onions and rocket

--- LAKE & SEA ---

OKTOPUS | OCTOPUS {wild caught, ITA} 1/2 28.- | 1/1 36.-
12h im Kräuteröl gegart
getrocknete Walliser Aprikosen,
halbgetrocknete Tomaten
fermentierter Knoblauch
Minze und Limette

slowly cooked for 12h in herbal oil
dried apricots from Valais
dried tomatoes, fermented garlic
mint and lime

DAILY CATCH 180gr. 44.-
gebraten in Olivenöl mit Cherry Tomaten
frischen Kräutern
grillierten Zitronen und Knoblauch
sautéed in olive oil with cherry tomatoes
fresh herbs
grilled lemon and garlic

VINTAGE SARDINES 14.-
In Olivenöl mit grilliertem Brot & Butter
In olive oil with grilled bread & butter

--- MOUNTAIN & FIELD ---

HACKBRATEN | MEAT LOAF {Natura Beef, CH} 36.-
mit Trüffeljus, Kartoffel-Sellerie Püree und Meerrettich
with truffle jus, potato-celery purée and horseradish

BIG IRON {free range, LUMA, CH} 48.-
vom Kalb, geschmort in Barolo Jus mit Bramata
Polenta, Gremolata und geröstete Rüben

RINDSFILET | BEEF FILLET 180gr. {free range, CH} 52.-
grilliert, mit roten Zwiebeln und Rosmarin
grilled, with red onion and rosemary

SPARE RIBS 400gr. {free range, Luma, CH} 44.-
mariniert, vom Kalb, Knoblauch Ingwer Marinade,
Padron Peppers und Orangensalz
marinated, from veal, garlic ginger marinade,
padron peppers and orange salt

BEILAGEN | SIDE DISHES 9.-
Kürbisrisotto, Sellerie Kartoffel Mousseline,
Strozzapreti, Bramata Polenta, Blattspinat,
Wintersalat, Wintergemüse
CERVO Fries {mit Trüffelöl und Parmesan}

pumpkin risotto, celery potato puree,
Strozzapreti, Bramata polenta, leaf spinach,
winter salad, winter vegetables
CERVO fries with truffle oil and parmesan
{18 months aged}

--- THE CERVO CLASSICS SINCE 2009 ---

CERVO BURGER 42.-
{100% Angus dry aged, free range, LUMA, CH}
Jungspinat, Röstzwiebeln, BBQ & Aioli sauce
CERVO Fries
with baby spinach, roasted onions, BBQ and
aioli sauce
CERVO Fries
mit Täschalp-Bergkäse +3.-
add mountain cheese from Täschalp

RINDSTATAR | BEEF TARTAR {free range} 1/2 28.- | 1/1 42.-
vom Schweizer Rindsfilet mit grilliertem Baguette
from swiss beef fillet with grilled baguette

CERVO FRIES
mit Trüffelöl und Parmesan {8 Monate gereift} 1/2 9.- | 1/1 19.-
with truffle oil und parmesan {aged 18 Month}

BERGKÄSE-NUGGETS 20.-
mit Aprikosen-Chutney
with apricot chutney

--- SWEET TEMPTATIONS ---

CREMA CATALANA 14.-
Seraina's classic „Villa les Rosiers“

CAFÉ GOURMAND 14.-
Schokoladenkuchen, Crema Catalana, Sorbet, Kaffee oder Espresso
chocolate cake, crema catalana, sorbet, coffee or espresso

SCHOKOLADENKUCHEN | DARK CHOCOLATE CAKE 12.-
zartbitter, mit Doppelrahm und weissem Schokoladenglace
with double cream and white chocolate ice cream

BUCHTELN | YEAST DUMPLING 16.-
mit Zwetschgenragout und Sorbet, Mohnbutter,
Vanillesauce
with plum ragout and sorbet, poppy seed butter,
vanilla sauce

CHEESE CAKE 12.-
mit Milchglace und Doppelrahm
with milk ice cream and double cream

OBSTKUCHEN DAS TAGES 12.-
mit Rahm
mit Vanillegace 2.-
with whipped cream
with vanilla ice-cream

AFFOGATO AL CAFFÈ 9.-
Espresso & Vanilleglace | espresso & vanilla ice cream
+Abricotine 17.-

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE TEAM
NACH DEN HAUSGEMACHTEN GLACEN UND SORBETS

PLEASE ASK OUR STAFF FOR OUR CHOICE
OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

1 Kugel | Scoop 5.-
2 Kugeln | Scoop 9.-
3 Kugeln | Scoop 12.-
mit geschlagenem Rahm oder Doppelrahm 2.-
mit Vodka | with Vodka 2cl 6.-