

# WINE & DRINKS



## KIRSCH DETTLING

	2cl	10cl
Réserve 4Vol%	9,-	38,-
Superieur Vieux 4Vol%	8,-	
Wildkirsche 40Vol%	19,5	

## WHITE WINE

*Barrigue I barrel I barrigue	l	Fl
Fendant Vieilles Vignes '17, Rodeline, Fully	7,-	48,-
Fendant '18, Uvrier, Domaine Cornulus, Sion		58,-
Fendant Classique '17, Domaine des Muses, Sierre		58,-
Fendant Vétroz Grand Cru, Les Celliers de Vétroz		62,-
Le Chapitre Grand Cru '18, Henri Cruchon, Echinens		58,-
Johannisberg '17 Andy Varonier, Varen	8,-	52,-
Johannisberg du Valais '17, Julius, Salgesch		54,-
Johannisberg '16, Cornulus, Sion		72,-
Païen '18, Franc Tireur, les Fils Maye		68,-
Païen '13, Pierre Robyr, Sierre		68,-
Petite Arvine '17, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Petite Arvine '18, Julius, Salgesch		68,-
Petite Arvine '17 les Pyramides, Nouveau, Salgesch		68,-
Petite Arvine '18, Grand Métral, Sion		62,-
Defi blanc les Titans '15 Provins, Sion, Muscat, Pinot Gris		72,-
Heida Gletscherwein '18, Chantonweine, Visp	9,50	74,-
Chardonnay '18, J. Germanier, Vétroz		58,-
Humagne Blanc '17, Rodeline, Fully		72,-
Muscat '13, Zufferey, Sierre		68,-
<b>LES ASSEMBLAGES BLANCS</b>		
Cuvée Julius '16, Salgesch, Chasselas, Ermitage, Petite Arvine		62,-
Sherpa Blanche '16, Chevaliers SA, Salgesch Pinot Noir, Heida, Chasselas		62,-

## PINK WINE

Dôle Blanche Copains '17, M-T Chappaz, Fully	10,-	62,-
--	------	------

## BEER

Quöllfrisch bottle		7,-
Schwarzer Kristall bottle		7,-
Huntsman the CERVO beer bottle		6,50
Leermund (alcohol free) bottle 33cl		6,-

## RED WINE

*Barrigue I barrel I barrigue	l	Fl
Dôle Balavaud '17, J. Germanier, Vétroz	8,-	58,-
Pinot Noir, '18, de Finges, Cave de la Pinède	7,50	48,-
Pinot Noir Barrigue* '16, Andy Varonier, Varen		72,-
Pinot Noir '17, Julius, Salgesch		54,-
Cépages Nobles '17, Cornulus, Sion	9,50	64,-
Syrah '17, Diego Mathier, Nouveau Salquenen		68,-
Merlot '16, Grand Métral, Sion		58,-
Humagne Rouge '17, Defayes & Crett., Leytron	10,-	68,-
Humagne Rouge '17, Biber, Salgesch		68,-
Humagne Rouge Réserve* '15, Ozenit, Granges		82,-
Humagne Rouge '17, Cornulus, Sion		64,-
Humagne Rouge '16, Quintesence, Benoit Dorza, Fully		72,-
Cornalin* '15, J.Germanier „Champmarais“, Vétroz		114,-
Cornalin Les Pyramides '17, Nouveau Salquenen		64,-
<b>LES ASSEMBLAGES ROUGES</b>		
Cuvée Confidence* '08, Robyr, Sierre Syrah, Cabernet Franc		114,-
Sherpa '15, Vins des Chevaliers SA, Salgesch Pinot Noir, Humagne Rouge		62,-
Cuvée Ro.N°2* '15, Biber, Salgesch Cabernet, Merlot, Malbec		74,-

## SWEET WINE - LATE HARVEST

Mitis, '14, Amigne, J. Germanier, Vétroz	10,-	74,-
--	------	------

# STARTERS



## SOMETHING GREEN TO START

	ego	share
Grüner Salat an Balsamico-Dressing green salad with balsamico dressing	12,-	22,-
Nüsslisalat mit Ei, Walliser Speck und Croutons an French-Dressing Lamb's Lettuce with egg, walliser bacon, croutons and french dressing	16,-	28,-
Gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen an Balsamico-Dressing mixed salad, roasted pumpkin seeds and balsamic dressing	14,-	24,-
Chèvre chaud mit Jungsalat, Feigen und karamellisierten Kernen an Preiselbeerdressing goat cheese, mesclun salad, fig & caramelized seeds with cranberry dressing	22,-	38,-

## CHARCUTERIE & CHEESY STARTER

Ferdinand's Platte: Trockenfleisch, Brustkern, Walliser Hamme, Trockenspeck, Hauswurst Ferdinand's platter: cured beef, centre cut brisket, dried ham, dried bacon, house sausage	22,-	42,-
Walliser Trockenfleisch cured beef from Valais	26,-	48,-
Walliser Hobelkäse von der Täschalp cheese shavings from Valais from täschalp	18,-	34,-
Halb & Halb: Trockenfleisch & Hobelkäse half & half: cured beef & cheese shavings	28,-	38,-
Hauswurst (Natura beef), luftgetrocknet signature sausage (natura beef), air-dried	19Stk 8,-	38Stk 16,-
Bergkäsenuggets mit Aprikosenchutney mountain cheese nuggets with apricot chutney		20,-
Natur Fries	8,-	16,-
Ferdinand Fries mit Sbrinz AOP und Rosmarin   with Sbrinz AOP and rosemary	9,-	19,-
CERVO Fries mit Trüffelöl & Parmesan (18 Monate gereift)   with truffle oil & parmesan (aged 18 months)	9,-	19,-

## SOUPS

Rindsconsommé mit Flädli   beef consommé with sliced pancake	12,-	22,-
Kartoffelsuppe   potato soup	14,-	24,-
+ mit geräuchertem Schweinswürstli   smoked pork sausage	+6,-	

100% pure & made in Switzerland  
#ferdinandzermatt

# CHEESE



## THE FERDINAND FONDUE COLLECTION

serviert mit Halbweissbrot   served with semi white bread		
60%/40%	„moitié-moitié“ Vacherin Fribourgeois AOP - Gruyère AOP 250g	29,-
100% VALAIS	Walliser Bergkäse   Valais mountain cheese 250g	29,-
Special Fondue 100% Valais	Fragen sie unser Servicepersonal nach dem Tagesspecial Ask our waiters for the daily special	29,-

## THE SPECIAL FONDUES

mit   with   avec „moitié-moitié“ Vacherin Fribourgeois AOP - Gruyère AOP		250g
DELUXE	mit Champagner & schwarzem Trüffel   with champagne & black truffle	39,-
mit   with   avec 100% Valais Walliser Bergkäse   Valais mountain cheese		
DOUBLE „T“	mit Tomate & Thymian mit Kartoffeln   with tomatoes & thyme, potatoes	29,-
LUMBERJACK	mit gerösteten Zwiebeln, Speck und „Log out-Pale Ale“ Bier   with roasted onions, bacon and „Log Out-Pale Ale“ beer	35,-
SHADES OF ZERMATT	mit gerösteten Baumüssen, Walliser Trockenfleisch, Bergkräutern, Knoblauch, Genepy   with roasted walnuts, local dried meat, mountain herbs, garlic, Genepy	37,-
ADD YOUR BREAD	Sauerteigbrot / Sour dough bread	5,-
ADD YOUR BOTTLE	Kirsch Dettling Réserve	10cl 38,-

## THE RACLETTE COLLECTION

mit Gschwellti, Chutney, Cornichons, Silberzwiebeln, Ferdinand Gewürzmischung & Kümmel		190g
w/ boiled potatoes, chutney, gherkins, pearl onions, Ferdinand spice mixture & caraway		
ALL-IN	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann, Bagnes 98, Vacherin Fribourgeois, Bio Schafskäse	32,-
VALAIS AOP	Bagnes 01, Gomser 01 & Turtmann	30,-
24 MONTHS X-OLD	Bagnes 98 (24 Monate gereift)   (24 months matured)	34,-
FRIBOURG AOP	Vacherin Fribourgeois	30,-
SCHLAF   SHEEP	Bio Schafskäse   organic sheep cheese	39,-
	*supplément/extra 120g nach Wahl   your choice	10,-
	*supplément/extra 120g Bio Schafskäse   organic sheep cheese	14,-
	*supplément/extra 120g Bagnes 98   Bagnes 98	12,-
	*supplément/extra: nur in Kombination mit Hauptgang   in combination with main	

100% pure & made in Switzerland  
#ferdinandzermatt

7.7% VAT incl.

# BBQ



## BARBECUE - BE YOUR CHEF

mit BBQ-Sauce, Cocktail-Sauce, Kräuterbutter, Pfeffer-Sauce, Curry-Sauce, Aioli, Ferdinand Gewürzmischung & Fleur de Sel, Gemüse (Frühlingszwiebeln, Peperoni, Pilze, Tomaten, Zucchini)		
with BBQ sauce, cocktail sauce, herb butter, curry sauce, aioli, Ferdinand spice mixture & fleur de sel, vegetables (spring onions, red pepper, mushrooms, tomatoes, zucchini)		
		180g
Mixed BBQ	Eringer Entrecôte, Maispouarden-Brust, Angus Cervelat & Käsewurstli	34,-
	Eringer entrecôte, corn poulard (breast), Angus- & cheese sausage	
RIB EYE	vom Natura Beef (200 g)	44,-
LOVE ME TENDER	Rinds- und Kalbsfilet   beef- and veal filet	48,-
VEGAN KARMA	Tofu, Seitan Cervelat, Frühlingszwiebel, Spitzpaprika, Champignons & Zucchini	32,-
	smoked tofu, spring onion, yellow pepper, mushrooms & zucchini	
FIFTY-FIFTY	Raclette Valais AOP (120g) & Mixed BBQ (130g)	36,-
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer Entrecôte, Maispouarden-Brust & Cervelat	
	Bagnes 01, Gomser 01, Turtmann; Eringer entrecôte, corn poulard (breast) & sausage	
	mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Kräuterbutter, Aioli, mit BBQ-Sauce, Gewürzmischung & Fleur de Sel	
	w/ boiled potatoes, gherkins, pearl onions, herbal butter, aioli, with BBQ sauce, spice mixture & fleur de sel	
EXTRA*	supplément/extra 100g Rinds oder Kalbsfilet   filet of beef or veal	22,-
	supplément/extra 100g Eringer Entrecôte oder Natura Beef Rib Eye	21,-
	supplément/extra 100g Maispouarden-Brust   corn poulard (breast)	8,-
	supplément/extra 60g Angus Cervelat & Käsewurstli   Angus- & cheese sausage	5,50
	supplément/extra 100g Vegan Karma	12,-
	*supplément/extra: nur in Kombination mit Hauptgang   in combination with main course	
BEILAGEN	Ferdinand Fries mit Sbrinz AOP und Rosmarin / with Sbrinz AOP and rosemary	9,-
	CERVO Fries mit Trüffelöl & Parmesan / with truffle oil & parmesan (aged 8 months)	9,-
	Gemüse zum grillieren oder Salat	7,-
SIDES	veggies to grill or salad	
HERKUNFT	Das gesamte Fleisch stammt aus zertifizierter Schweizer Freilandhaltung,	
ORGIN	all meat comes from certified Swiss free-range production	

7.7% VAT incl.