

Winter in Zum See

Zum Start empfehlen wir

Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse zum Apéro	30.-
3 „Marennés Oléron“ Austern mit einem Glas Champagner	31.-
Thunfischcarpaccio mit Olivenöl und Zitrone	29.-
Mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	28.-
Frischer Walliser Ziegenkäse auf Nüsslisalat	24.-
Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche	39.-

Gemischter Salat	13.-	Grüner Salat	11.-
Nüssli Salat	16.-	mit Ei	18.-
Walliser Gerstensuppe	1/2 Portion	Ganze Portion	25.-
Ungarische Gulaschsuppe	1/2 Portion	Ganze Portion	27.-
Mediterrane Fischsuppe	1/2 Portion	Ganze Portion	30.-

Feine gemischte Salate

Grosser gemischter Salat	21.-	mit Ei	23.-
mit geschnetzelter Kalbsleber			39.-
mit einer gebratenen Wachtel und Wachtelei			33.-
mit Pouletstreifen und geröstetem Sesam			32.-
Riesencrevetten „provençale“ auf Nüsslisalat			40.-

Rösti oder Kartoffelgratin

mit Speck und Ei	29.-
mit Schinken und Ei	29.-
Sonntagsrösti mit schottischem Rauchlachs und Sauerrahm	36.-
Gemüseteller mit Kartoffelgratin	32.-
Käseschnitte „Zum See“ mit Speck und Tomaten	27.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei	27.-
Omelette mit Schinken, Käse und Kräuter	23.-

Walliserteller 30.-

Trockenfleisch 30.-

Hobelkäse 26.-

Hausgemachte Teigwaren

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an Rahmsauce	29.-
Pikante Nudeln mit Pouletstreifen, Sojasauce & Gemüse	29.-
Hausgemachte Nudeln mit Kalbsbolognese	29.-
Currynudeln mit Riesencrevetten & Gemüsestreifen	31.-
Nudeln mit Riesencrevetten, Zucchetti, Tomaten & Basilikum	31.-

Spezialitäten Zum See

Lamm Entrecôte „provençale“ mit Rösti oder Gratin	45.-
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti oder Gratin	45.-
Kalbsmilken an Morchelrahmsauce mit Nudeln	43.-
Kalbsnierli an Senfrahmsauce mit Butternudeln	42.-
Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln	56.-
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin	59.-
Maispoullardenbrust auf frischem Gemüse und Gratin	45.-
Gambas an Currysauce, Gemüsestreifen mit Butternudeln	45.-

Frische Fische je nach Angebot und Tagespreis

Unsere süssen Hausspezialitäten

Crèmeschnitte „Zum See“	11.-	Sachertorte mit Rahm	11.-
Früchtekuchen	9.-	Crème Brulée à l'Orange	12.-
Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.-	Panna Cotta mit Waldbeeren	12.-
Mousse au Chocolat	12.-	Portion Rahm	2.-
Hausgemachte Meringues mit Eis und Rahm			14.-
Rotweinzwetschgen mit Zimteis und Rahm			14.-
Coupe Danmark / Wiener Eiskaffee			14.-
Hausgemachtes Eis, pro Kugel 4.-	2 Kugeln 7.-	3 Kugeln 10.-	
vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca und Zimt			

Werte Kundin, werter Kunde
Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weitere Informationen zu
Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Schweiz: Rindscarpaccio, Nierli, Milken, Leber, Speck, Schinken, Kalbssteak; Eier
Australien: Lamm, Rind (Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)
Schweiz/Ungarn: Poulet; Italien: Wachteln; Frankreich: Maispoullarde, Austern; Vietnam: Riesencrevetten Philippinen/Sri Lanka: Tuna

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mwst.

Winter in Zum See

To begin with we recommend

Air dried Meat (Beef) and Cheese Shavings with your Aperitif	30.-
3 Fresh "Marennes Oléron" Oysters & a Glass of Champagne	31.-
Tuna Carpaccio with Olive Oil and Lemon Juice	29.-
Marinated Beef Carpaccio with Arugula Salad and Parmesan	28.-
Fresh Goat Cheese with Olive Oil on Lamb's Lettuce Salad	24.-
Homemade Duck Liver Terrine with Brioche	39.-

Mixed Salad	13.-	Green Salad	11.-
Lamb's Lettuce Salad	16.-	with Egg	18.-
Barley Soup	1/2 Portion	Full Portion	25.-
Goulash Soup	1/2 Portion	Full Portion	27.-
Mediterranean Fish Soup	1/2 Portion	Full Portion	30.-

Various Salads

Fresh Large Mixed Salad	21.-	with Egg	23.-
with Sliced Calf's Liver			39.-
with a Sautéed Quail and Quail Egg			33.-
with Sautéed Chicken and Toasted Sesame Seeds			32.-
Giant Prawns "Provençale" on Lamb's Lettuce Salad			40.-

Rösti or Potato Gratin

with Bacon and Eggs	29.-
with Ham and Eggs	29.-
Sunday Rösti with Smoked Scottish Salmon and Sour Cream	36.-
Mixed Vegetables with Potato Gratin	32.-
Croûte au Fromage "Zum See" with Bacon and Tomatoes	27.-
Croûte au Fromage with Ham and Egg	27.-
Omelette with Ham, Cheese and fresh Herbs	23.-

Air Dried Meats 30.-

Air Dried Beef 30.-

Cheese Shavings 26.-

Homemade Pasta

Tortelloni with Spinach-Ricotta filling and Cream Sauce	29.-
Hot Spicy Noodles with Chicken, Soy Sauce and Vegetables	29.-
Homemade Noodles with Veal Bolognese	29.-
Curry Noodles with Prawns and vegetable strips	31.-
Noodles with Prawns, Zucchini, Tomatoes and Basil	31.-

Specialities Zum See

Lamb Sirloin "Provençale" with Rösti or Potato Gratin	45.-
Sliced Calf's Liver with Rösti or Potato Gratin	45.-
Sweetbreads with Morel Cream Sauce and Noodles	43.-
Calf's Kidney in a Mustard Cream Sauce with Noodles	42.-
Veal Steak on Morel Cream Sauce with Noodles	56.-
Filet of Beef with Black Pepper Sauce, Vegetables and Gratin	59.-
Corn Fed Chicken Breast with Vegetables and Potato Gratin	45.-
Giant Prawns with Curry Sauce, vegetables strips and Noodles	45.-

Fresh Fish at Market Price

Our Sweet House Specialities

"Napoleon" Zum See	11.-	"Sachertorte" with Whipped Cream	11.-
Homemade Fruit Tart	9.-	Crème Brulée à l'Orange	12.-
"Applestrudel" with Custard	11.-	Panna Cotta with Berry Sauce	12.-
Chocolate Mousse	12.-	Portion of whipped Cream	2.-
Homemade Meringues with Ice Cream and Whipped Cream			14.-
Red Wine Plums with Cinnamon Ice Cream and Whipped Cream			14.-
Coupe Denmark / Ice Coffee Vienna Style			14.-
Homemade Ice Cream, per scoop 4.- 2 Scoops 7.- 3 Scoops 10.- vanilla, Chocolate, Strawberry Coffee and Cinnamon			

Dear clients

Upon request our employees are happy to give you more information
about dishes which could cause allergies or intolerances.

Switzerland: Beef Carpaccio, Liver, Sweetbread, Kidney, Bacon, Ham, Veal Steak;

Australia: Lamb, beef (Could be treated with hormones or non-hormone treatments like antibiotics) |

Switzerland/Hungary: Chicken; Italy: Quail; France: Oysters, Chicken breast, Vietnam: Prawns

Philippines / Sri Lanka: Tuna

All prices are in Swiss Francs, 8.1% VAT included

Hiver à Zum See

Le chef vous recommande nos entrées

Viande séchée du valais et rebibes de fromage avec l'apéritif	30.-
3 huîtres « Marennes Oléron » avec une flûte de Champagne	31.-
Carpaccio de thon à l'huile d'olive et jus de citron	29.-
Carpaccio de bœuf mariné, roquette et parmesan	28.-
Chèvre frais mariné, servi sur salade de rampon	24.-
Terrine de foie gras de canard maison et brioche	39.-

Salade mêlée	13.-	Salade verte	11.-
Salade de rampon	16.-	avec oeuf	18.-
Potage valaisan à l'orge perlée 1/2 portion	12.-	Portion entière	25.-
Soupe goulache à l'hongroise 1/2 portion	13.-	Portion entière	27.-
Soupe de poisson méditerranée 1/2 portion	22.-	Portion entière	30.-

Sélection de salades

Grande salade mêlée	21.-	avec oeuf	23.-
avec foie de veau émincée			39.-
avec une caille sautée et l'oeuf de caille			33.-
au poulet sauté et grains de sésame			32.-
Gambas «provençale» sur salade de rampon			40.-

Rösti ou Gratin

avec lard et oeufs	29.-
avec jambon et oeufs	29.-
«Sonntagsrösti» au saumon fumé écossais et crème aigre	36.-
Assiette de légumes avec gratin	32.-
Croûte au fromage « Zum See » avec lard et tomates	27.-
Croûte au fromage avec jambon et oeuf	27.-
Omelette au jambon, fromage et herbes fraîches	23.-

Assiette valaisanne 30.-

Viande séchée 30.-

Rebibes de fromage 26.-

Les pâtes maison

Tortelloni aux épinards et ricotta à la crème	29.-
Nouilles épicées avec poulet, sauce soja et légumes	29.-
Tagliatelles faites maison avec sauce Bolognaïse de veau	29.-
Nouilles au curry, crevettes géantes, julienne de légumes	31.-
Nouilles aux crevettes géantes, tomates, courgettes et basilic	31.-

Les spécialités de Zum See

Entrecôte d'agneau « provençale » avec rösti ou gratin	45.-
Foie de veau émincé avec rösti ou gratin	45.-
Ris de veau sauce aux morilles avec nouilles maison	43.-
Rognons de veau sauce moutarde avec nouilles maison	42.-
Steak de veau, sauce aux morilles avec nouilles maison	56.-
Filet de boeuf au poivre avec légumes et gratin	59.-
Suprême de poularde nourrie au maïs sur légumes et gratin	45.-
Crevettes géantes au curry, julienne de légumes et nouilles	45.-

Les poissons selon arrivage et les prix du jour

Nos spécialités sucrées

Mille-feuille Zum See	11.-	Sacher avec crème chantilly	11.-
Tarte aux fruits	9.-	Crème brûlée à l'orange	12.-
Strudel aux pommes, sce vanille	11.-	Mousse au chocolat	12.-
Panna cotta aux baies de bois	12.-	Portion de crème chantilly	2.-
Meringues maison, glace et crème chantilly			14.-
Pruneaux au vin rouge, glace cannelle et crème chantilly			14.-
Coupe Danemark / Café glacé viennois			14.-
Une boule de glace maison 4.- 2 boules 7.- 3 boules 10.- vanille, Chocolat, Fraise, Café et Cannelle			

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Suisse: Carpaccio de boeuf, Lard, Jambon, Veau Australie: Agneau, Boeuf (Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux ou avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.) Suisse/Hongrie: Poulet; Italie: Caille; France: Huitres, Suprême de poularde; Vietnam: Crevettes géantes Philippines / Sri Lanka: Thon

Tous les prix s'entendent en francs suisses, 8.1% TVA inclus.