



Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeise	Hauptgericht

Entrées / Starters / Vorspeisen

Salade toute en couleurs colorful salad Farbenfroher Salat	9.-	19.-
Tartine de champignons toasté, beurre aux herbes Toasted mushroom sandwich with herb butter Getoastetes Pilzbrot, Kräuterbutter	18.-	
Velouté de betteraves, toast chèvre et herbes Beetroot cream soup with goat cheese and herb toast Rübencremesuppe, Ziegenkäse-Kräuter-Toast	17.-	
Cromesquis de tomme de vache sur son lit de salade Cromesquis of cow's tomme on a bed of salad Frittierter Kuhmilchkäse auf einem Salatbett	17.-	31.-
Duo de truite fumé et snacké en salade Duo of smoked and snacked trout in salad Duo von geräucherter und gesnackte Forelle im Salat	16.-	

Pour les bambins (moins de 10 ans)

Children's menu (under 10 years)

Für die Kleinen (unter 10 Jahren)

Penne sauce tomate ou bolognaise Penne with tomato- or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognaisesauce	14.-	
Filet de truite meunière, riz et légumes Fillet of trout meunière, rice and vegetables Forellenfilet Müllerinart, Reis und Gemüse	15.-	
Nuggets, frites 5 pièces, 8 pièces Nuggets, fries 5 pieces, 8 pieces Nuggets, Pommes frites 5 Stück, 8 Stück	12.-	19.-
Steak haché, frites Chopped steak, French fries Hacksteak/ Frikadelle, Pommes frites	15.-	

Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeise	Hauptgericht

Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

Ardoise de la Tsermetta (charcuterie et fromage de la région)	19.-	29.-
Alpine charcuterie and cheese from the region on a slate		
Alpiner Fleischteller mit Käse aus der Region auf einer Schieferplatte		
Ardoise de viande séchée	19.-	32.-
Dried meat on a slate plate		
Trockenfleisch auf einer Schieferplatte		
Rösti nature		20.-
Plain Rösti (fried grated potatoes)		
Nature rösti		
Rösti, lardons, œuf		23.-
Rösti, bacon, egg		
Rösti, Speck, Ei		
Rösti 'complet': lardon, fromage, œuf		24.-
Rösti 'complete': bacon, cheese, egg		
'Komplettes' Rösti: Speck, Käse, Ei		
Rösti nature tomme de vache		25.-
Plain Rösti + cow's cheese		
Naturrösti + Kuhmilchkäse		
Fondue nature		25.- pp
Plain fondue		
Fondue Natur		
Fondue tomate		28.- pp
Tomato fondue		
Tomatenfondue		
Fondue cognac échalotes		29.- pp
Fondue Cognac shallots		
Fondue with cognac and shallots		
Fondue mit Cognac und Schalotten		
Fondue champignons		30.- pp
Fondue with mushrooms		
Fondue mit Pilzen		

Tous röstis sont servis avec une petite salade mêlée

All röstis are served with a small mixed salad

Alle Rösti werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert

Viandes / Meat / Fleisch

Demandez notre carte de viandes grillées au feu de bois:

- Viandes mûrées

- Suggestions du jour

Ask for our menu of wood-grilled meats:

- Matured meats

- Suggestions of the day

Fragen Sie nach unserer Karte mit Fleisch vom Holzfeuergrill:

- Gereiftes Fleisch

- Tagesvorschläge

Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts

Beef tartare from the local cow of the Hérens-breed, cut with a knife, fries and toast

Rindstatar vom Eringer Rind, mit dem Messer geschnitten, Pommes frites und Toast

29.- 42.-

Fondue Bacchus, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites

Bacchus Fondue (with red wine), 200gr. of meat, 5 sauces, salad and French fries

Bacchus Fondue (in Rotwein), 200gr. Fleisch, 5 verschiedenen Saucen, Salat und Pommes frites

38.- pp

Fondue Chinoise, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites

Chinese fondue, 200gr. of meat, 5 sauces, salad and French fries

Fondue Chinoise, 200gr. Fleisch, 5 verschiedenen Saucen, Salat und Pommes frites

36.- pp

Fondue Chinoise Mix, 200gr. de viandes (Bœuf, Poulet, Cerf), 5 sauces, salade et frites

Chinese Fondue Mixed, 200gr. of meat (Beef, Chicken, Deer), 5 sauces, salad and French fries

Fleischfondue Mix, 200gr. Fleisch (Rind, Huhn, Wild), 5 Saucen, Salat und Pommes Frites

39.- pp

Entrecôte de bœuf d'Hérens sur ardoise, 220gr, beurre maison

Hérens beef entrecote on a slate, 220gr, homemade butter

Entrecôte vom Eringer Rind auf Schieferplatte, 220gr, hausgemachte Butter

47.-

Saucisse de veau, frites

Veal sausage, French fries

Kalbswurst, Pommes frites

23.-

Suprême de poulet sauce Aida et morilles

Chicken breast with Aida and morel sauce

Hühnerbrust mit Aida-Sauce und Morcheln

38.-

Cheeseburger de bœuf "à la Tsermetta" 160 gr., oignon confit, lard grillé

Beef cheeseburger "Tsermetta" Type 160 gr., onion relish, grilled bacon

Rinds Cheeseburger Typ "Tsermetta" 160 gr., kandierte Zwiebeln, gegrillter Speck

33.-

Notre plat mijoté du moment

Our stew of the moment

Unser aktuelles Schmorgericht

prix du jour

daily price

Tagespreis

Assiette du skieur (demi-poulet rôti, frites, salade)

Skier's plate (half roast chicken, French fries, salad)

Skifahrerteller (halbes Brathähnchen, Pommes frites, Salat)

24.-

Cordon bleu de porc maison, 250 gr.

Homemade pork cordon bleu, 250 gr.

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein, 250 gr.

33.-

Provenance des viandes et poissons: CH, NZ, EU, US, AU

Origin of meat and fish: CH, NZ, EU, US, AU

Herkunft von Fleisch und Fisch: CH, NZ, EU, US, AU

Nos desserts
Our desserts
Unsere Nachspeisen

Mousse au chocolat, crème de pistache Chocolate mousse, pistachio cream Schokoladenmousse, Pistaziencreme	14.-
Moelleux au chocolat, glace caramel beurre salée Chocolate Moelleux (chocolate cake), salted butter caramel ice cream Moelleux au chocolat (Schokoladenkuchen), Karamelleis mit Salzbutter	16.-
Café gourmand façon la Tsermetta La Tsermetta-style gourmet coffee Gourmetkaffee/ Café gourmand nach Art "La Tsermetta"	16.-
Café gourmand façon la Tsermetta et plus La Tsermetta-style gourmet coffee and more Gourmetkaffee /Café gourmand nach Art "la Tsermetta" und mehr	20.-
Crumble aux abricots et romarin Apricot and rosemary crumble Aprikosen-Rosmarin-Crumble	15.-
Tiramisu au spéculoos Speculoos Tiramisu Spekulatius-Tiramisu	13.-
Glace et sorbet (la boule) Ice cream and sorbet (the scoop) Eis und Sorbet (pro Kugel)	4.-
Supplément chantilly additional portion of whipped cream Extra Portion Schlagsahne	2.-



Menu 3 plats

3-course menu

3-Gänge-Menü

35. -

Menu 2 plats

2-course menu

2-Gänge-Menü

28. -

Plat principal

Main course

Hauptgericht

21. -



T SERMETTA

Café - Restaurant - Grill

<https://www.tsermetta.ch> | olivier.pouhier@gmail.com | +41 27 282 57 81 | +41 78 661 06 88

Nous vous remercions de signaler au personnel vos éventuelles allergies et intolérances alimentaire

Please let the staff know if you have any food allergies and intolerances

Bitte informieren Sie das Personal über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten.