FRÜHSTÜCK
PETIT- DÉJEUNER
BREAKFAST

07:00 UNTIL 11:30

BREAKFAST COMBOS

MAMA‘S BREAKFAST BUFFET CHF 35

HANGOVER BREAKFAST CHF 25
Breakfast Burrito, Orangensaft, Kaffee
Burrito épicé, jus d‘orange, café
Spicy burrito, orange juice, coffee

POWER BREAKFAST V CHF 20
Bagel mit Avocado, Hüttenkäse und pochiertes Ei
Orangensaft, Ingwer-Shot, Kaffee

Bagel à l’avocat, cottage cheese et œuf poché
Jus d‘orange, shot de gingembre, café

Bagel with avocado, cottage cheese, poached egg
Orange juice, ginger shot, coffee

MAKE IT EXTRA SPECIAL

LOCAL CHEESE PLATTER V CHF 13
LOCAL COLD CUTS PLATTER CHF 13
BREAD BASKET, JAM, HONEY CHF 9

SWISS OONA CAVIAR "Osietra Carat“
20g with blinis and sour cream CHF 95

SWEET MORNING, DARLING!

F1 POWER BOWL V by Mark Arnall CHF 14
Chiasamen, Hafermilch, Beeren und Zimt
Graines de chia, lait d’avoine, baies et cannelle
Chia seeds, oat milk, berries and cinnamon

MAMA‘S HOMEMADE PANCAKES V CHF 15
BLUEBERRIES & MAPLE SYRUP | NUTELLA

FRENCH TOAST V CHF 12

MAMA‘S LOLLY WAFFLE "2PCS" V CHF 12
BERRY COULIS | CINNAMON SUGAR | NUTELLA

YOGHURT GRANOLA BOWL V CHF 12
WITH FRESH BERRIES

FRESH FRUIT BOWL V CHF 8

MAMA‘S BAGELS V

AVOCADO, COTTAGE CHEESE, EGG V CHF 14

SALMON & CREAM CHEESE CHF 14

EGG BENEDICT CHF 14
Rohschinken, pochiertes Ei, Babyspinat und Sauce Hollandaise
Jambon cru, œuf poché, pousses d’épinards et sauce hollandaise
Cured ham, poached egg, baby spinach and Hollandaise sauce

EGGSELLENT CHOICES V

BREAKFAST BURRITO V CHF 17
Ei, Champignons, Avocado, rote Zwiebeln
Œuf, champignons, avocat, oignons rouges, sauce piquante
Egg, mushrooms, avocado, red onions, hot sauce
+ BACON CHF 3

PESTO EGGS V CHF 15
Rührei mit Pesto, Parmesan, gegrilltem Gemüse
Œufs brouillés au pesto, parmesan et légumes grillés
Scrambled eggs with pesto, parmesan and grilled vegetables

FRENCH OMELETTE CHF 13
Champignons, Alpkäse, Tomaten oder Bauernschinken
Champignons, fromage d‘alpage, tomates ou jambon
Mushrooms, alpine cheese, tomatoes or ham
also available with egg whites

SCRAMBLED EGGS & BACON CHF 12

BREAKFAST DRINKS

FRESH JUICE-MIX 3DL

IMMUNE BOOSTER CHF 9
Orange, Carrot, Apple, Ginger

BODY BALANCE CHF 9
Pineapple, Orange, Lemon, Ginger, Tumeric

GREEN MACHINE CHF 9
Spinach, Apple, Celery, Cucumber, Ginger, Lemon

LIVER RESCUE CHF 9
Beetroot, Carrot, Apple, Pineapple

FRESH JUICES 3DL

ORANGE JUICE CHF 7
CELERY JUICE CHF 7
GINGER SHOT 5CL CHF 7
GINGER TEA CHF 8

BUBBLY DRINKS 1 DL

MIMOSA CHF 12
PROSECCO CHF 10
PROSECCO ROSÉ CHF 12
CHAMPAGNE CHF 19

*Cheers to the good life!

DEKLARATION

Brot / Bread	Schweiz / Swiss
Ente / Duck	Schweiz / Swiss
Geflügel / Poultry	Schweiz / Swiss
Gipfeli / Croissant	Frankreich / France
Kalb / Veal	Schweiz / Swiss
Krustentiere / Seafood	Vietnam / Vietnam
Lachs / Salmon	Norwegen / Norway
Lamm / Lamb	Wales / Wales
Muscheln / Mussels	Frankreich / France
	Irland / Ireland
Rind / Beef	Schweiz / Swiss
Schwein / Pork	Schweiz / Swiss
Thunfisch / Tuna	Vietnam / Vietnam
Trockenfleisch / Dry beef	Zermatt
Wasserbüffel / Water buffalo	Schweiz / Swiss
Vegetarisch / Vegetarian	V
Vegan possible	
Fit by Mark Arnall	

FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE
PREISE IN CHF INKL. MWST

ZERMAMA
Bistro

FOOD MENU

SHARING IS CARING FAMILY STYLE

MAMA‘S MEZZE V — CHF 34
Pimientos de Padrón, Gemüse, Feta-Saganaki, Hummus, Samosa, Pitabrot

Pimientos de Padrón, légumes, féta saganaki, houmous, samoussa, pain pita

Pimientos de Padrón, vegetables, feta saganaki, hummus, samosa, pita bread

MAMA‘S PLÄTTLI — CHF 32
Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region
Plateau de viandes et de fromages locaux
Local meat and cheese platter

VALAISAN CHOLERA V — CHF 21
Hausgemachter Lauch-Kartoffelkuchen mit Käse
Tourte faite maison aux poireaux, pommes de terre, fromage
Homemade leek, potato and cheese pie

PIT STOP RE-FUEL by Mark Arnal — CHF 19
Thunfisch, Hüttenkäse, Avocado, Mais und Tomaten in einer warmen Süsskartoffel

Thon, fromage blanc, avocat, maïs et tomates dans une patate douce chaude

Tuna, cottage cheese, avocado, corn and tomatoes in a warm sweet potato

CROQUETAS PLATTER — CHF 22
Hausgemachte spanische Kroketten mit Dip
Croquettes espagnoles faites maison avec dip
Homemade Spanish croquettes with dip

FRENCH FRIES V — CHF 9
Knusprige Pommes frites, hausgemachte Saucen
Pommes frites, sauces maison
Crispy fries, homemade sauces

SWISS OONA CAVIAR "Osietra Carat"
20g with blinis and sour cream — CHF 95

SOUPS

MAMA'S GAZPACHO V — CHF 17
Gurken, Wassermelone, Paprika, Limette, Crouton
Concombre, pastèque, poivron, citron vert, croûtons
Cucumber, watermelon, bell pepper, lime, crouton

WATER BUFFALO GOULASH — CHF 19
Hausgemachte Wasserbüffelgulasch
Goulache de buffle d'eau faite maison
Homemade water buffalo goulash

TOM KHA GAI — CHF 19
Kokosnussmilch, Huhn, Sojasprossen, Limette, Koriander
Lait de coco, poulet, pousses de soja, citron vert, coriandre
Coconut milk, chicken, bean sprouts, lime, coriander

STARTERS

MAMA'S CAPRESE SALAD V — CHF 24
Fleischtomate, Burrata, Avocado, Nüsse
Tomates charnues, burrata, avocat, noix
Beef tomato, burrata, avocado, nuts

ASPARAGUS SALAD V — CHF 24
mit Fenchel, Zuckerschoten, Pinienkernen, Balsamico
au fenouil, pois mange-tout, pignons de pin, balsamique
with fennel, snow peas, pine nuts, balsamic

MAMA'S CAESAR SALAD — CHF 16
mit Parmesan, Croutons, Speck
avec parmesan, croûtons et lard
with Parmesan, croutons, and bacon

+ PRAWNS AGLIO E OLIO — CHF 9
+ SWISS CHICKEN BREAST — CHF 9

TEMPURA SHRIMPS "GREEK STYLE" — CHF 28
Black Tiger Garnelen mit Saganaki Sauce
Crevettes Black Tiger avec sauce Saganaki
Black Tiger shrimp with Saganaki sauce

MAMA‘S SALAD BOWL V — CHF 16
Blattsalate mit Trauben, Nüsse, Kirschtomaten
Feuilles de salades avec raisins, noix, tomates cerises
Leaf salad with grapes, nuts, cherry tomatoes

+ PRAWNS AGLIO E OLIO — CHF 9
+ SWISS CHICKEN BREAST — CHF 9
+ GRILLED TOFU V — CHF 8

MAIN DISHES

DUCK PIE — CHF 38
Ente, Hoisin, Orange, Kartoffelpüree
Canard, hoisin, orange, purée de pommes de terre
Duck, hoisin, orange, potato purée

LAMB RACKS — CHF 54
Gegrilltes Lammkarree, Couscous Salat, Joghurtsauce
Carré d’agneau grillé, salade de couscous, sauce au yaourt
Grilled lamb rack, couscous salad, yoghurt sauce

SWISS RIBEYE STEAK "250G" — CHF 64
Ribeye-Steak, Zwiebelcreme, Paprika, Potato wedges
Steak de ribot, crème d’oignon, poivron, potato wedges
Ribeye steak, onion cream sauce, bell pepper, potato wedges

SAUCE: BEEF JUS OR PEPPER SAUCE

WIENER SCHNITZEL — CHF 49
Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Escalope de veau, salade de pommes de terre, airelles rouges
Veal escalope with potato salad and cranberries

MOULES-FRITES — CHF 38
Muscheln in Kräutersauce mit Pommes frites
Moules à la sauce aux herbes avec frites
Mussels in herb sauce and French fries

MAMA'S ALL'ARRABBIATA V — CHF 28
Penne all’arrabbiata mit Basilikum und Knoblauch
Penne all’arrabbiata au basilic et à l’ail
Penne all’arrabbiata with basil et garlic

F1 SIGNATUR SUPER FOODS V
Quinoa, Brokkoli, Avocado, Eier, Tomaten, Rote Bete, Gurke
Quinoa, brocoli, avocat, œuf, tomate, betterave, concombre
Quinoa, broccoli, avocado, egg, tomato, beetroot, cucumber

+ SALMON — CHF 38
+ SWISS CHICKEN BREAST — CHF 36
+ GRILLED TOFU V — CHF 35

DESSERT

MAMA'S TIRAMISU — CHF 12

CHEESECAKE — CHF 12
Vanille- und Waldbeerenkompott
Vanille et compote de baies
Vanilla and wild berry compote

CHOCOLATE LAVA CAKE — CHF 14
Himbeersorbet und weisse Schokostreusel
Sorbet framboise, crumble de chocolat blanc
Raspberry sorbet, white chocolate crumble

MAMA‘S STRUDEL — CHF 12
Hausgemachter Apfelstrudel, warme Vanillesauce
Strudel aux pommes fait maison, crème anglaise
Homemade apple strudel, warm custard

GRANNY'S PIE — CHF 9

ICE CREAM & SORBET — CHF 5
Hausgemachte Glace und Sorbet
Glaces et sorbets faits maison
Homemade ice creams and sorbets

SORTEN: coffee, chocolate & vanilla

apricot, coconut, raspberry, lemon, mango, strawberry, pineapple

REGIONAL CHEESE — CHF 18
Regionale Käsevaration, Aprikosenchutney
Variété de fromages régionaux, chutney d'abricot
Assortment of regional cheeses, apricot chutney