

DERBY

Z E R M A T T

**Herzlich willkommen im Restaurant Derby.
Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns verwöhnen
dürfen und wünschen Ihnen «en Güeta»**

Bienvenue au Restaurant Derby. Nous sommes
heureux de pouvoir vous gâter chez nous. Et nous vous
souhaitons «en Güeta».

Welcome to the Derby Restaurant. We are pleased to be
able to spoil you with us and wish you «en Güeta».



SALATE

SALADES
SALADS

Salat vom Buffet, gross / klein  
Salade du buffet, grande / petite portion
Salad buffet, large / small

19.- / 12.-

Tomaten und Mozzarella  
Tomates et mozzarella
Tomatoes and mozzarella cheese

19.-

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS



Melone mit Rohschinken  
Melon et jambon cru
Melon and dry-cured ham

28.-

Walliser Teller, gross / klein 
Assiette valaisanne, grande / petite portion
Platter Valaisanne style, large / small

26.- / 18.-

Trockenfleischteller, gross / klein  
Viande séchée du Valais, grande / petite portion
Valais dry-cured beef, large / small

26.- / 18.-

Geräucherter Lachs, gross / klein 
Saumon fumé, grande / petite portion
Smoked salmon, large / small

28.- / 21.-

Carpaccio «Derby», gross / klein 
Carpaccio «Derby», grande / petite portion
Carpaccio «Derby», large / small

24.- / 17.-

Crevetten-Cocktail, Sauce Calypso
Cocktail de crevettes
Shrimp cocktail

19.-

Gänseleber-Terrine 
Foie gras de Strasbourg
Goose liver from Strasbourg

44.-

Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Si vous avez des questions sur les allergies et les intolérances, nous sommes à votre disposition. Nous vous aiderons volontiers.

For questions about allergies and intolerances we gladly assist you.

 **Vegetarisch | végétarien | vegetarian**
 **Glutenfrei | sans gluten | gluten-free**
 **Laktosefrei | sans lactose | lactose free**

SUPPEN

POTAGES
SOUPS

Tagessuppe

Potage du jour
Soup of the day

9.50

Minestrone

Potage minestrone
Vegetable soup

10.50

Gebundene Hummersuppe

Bisque de homard
Cream of lobster soup

13.-

WARME VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

Bruschetta «Derby»

Bruschetta «Derby»
Bruschetta «Derby»

14.-

Schnecken an Kräuterbutter, 12 / 6 Stück

Escargots sauce au beurre aux fines herbes
Snails with herb butter

22.- / 14.-

Überbackene Auberginen

Paupiettes d'aubergines gratinées
Eggplants gratinated

18.-

Gebratene Scampi auf Saisonsalat

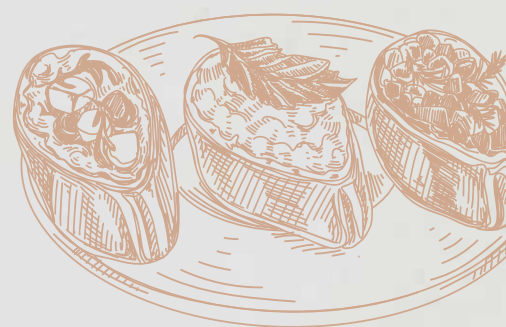
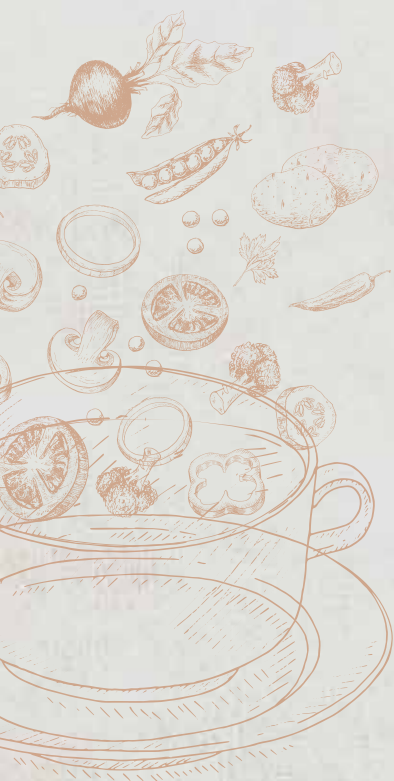
Scampis sautés sur lit de salade
Scampi sautéed on fresh salad

29.-

Walliser Käseschnitte

Croûte au fromage à la valaisanne
Cheese on toast Valaisanne style

25.-



DERBY
Z E R M A T

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tous les prix en francs suisses, TVA inclus
All prices in Swiss Francs incl. VAT

FLEISCH-GERICHTE

PLATS DE VIANDE
DISHES OF MEAT

(Kalb, Veau, Calf)



Wienerschnitzel	39.-
Escalope de veau viennoise Veal cutlet Vienna style	
Cordon Bleu	48.-
Escalope de veau cordon bleu Veal cutlet Cordon Bleu	
Kalbssteak an Morchelsauce	51.-
Steak de veau sauce aux morilles Veal steak with morel sauce	
Kalbspiccata mit Safranrisotto	39.-
Piccata de veau avec risotto au safran Veal piccata with saffron risotto	
Kalbsleber venezianische Art	39.-
Emincé de foie de veau à la vénitienne Minced calf's liver Venetian style	
Zürcher Geschnetzeltes	39.-
Emincé de veau à la zurichoise Minced veal Zurich style	

Fitnesssteller: Kalbsschnitzel grilliert, Gemüse	34.-
Assiette fitness: escalope grillée, légumes Fitness platter: Grilled steak with vegetables	

Kalbsbratwurst mit Rösti	19.-
Saucisse de veau, rösti Veal sausage, hash brown potatoes	

(Rind, Boeuf, Beef)

Rindsfilet, Sauce nach Wahl	54.-
Tournedos de boeuf, sauce au choix Fillet steak, choice of sauce	

Entrecôte, Sauce nach Wahl	48.-
Entrecôte, sauce au choix Sirloin steak, choice of sauce	

Pfeffersteak	48.-
Steak sauce au poivre Pepper steak	

Chateaubriand Maison, Sauce Béarnaise, min. 2 Pers.	54.-
Chateaubriand maison, sauce béarnaise, min. 2 pers. Double fillet steak, Béarnaise sauce, as of 2 pers.	



(Schwein, Porc, Pig)

Paniertes Schweineschnitzel

Escalope de porc panée
Breaded pork schnitzel

35.-

Schweinsfilet Medaillons an Rahmsauce

Filet mignon de porc à la crème
Filet mignon of pork with cream sauce

44.-

(Lamm, Agneau, Lamb)

Lammrücken «Derby», min. 2 Personen

Carré d'agneau à la provençale, min. 2 pers.
Saddle of lamb in herb sauce, as of 2 pers.

p. Pers. 49.-

(Geflügel, Volaille, Poultry)

Gegrillte Pouletbrust

Suprême de volaille grillé
Grilled chicken breast

29.-

SPEZIALITÄTEN

**SPÉCIALITÉS
OUR FAVORITES**

Fondue Bourguignonne oder Chinoise, min. 2 Pers.

Fondue bourguignonne ou chinoise, min. 2 pers.
Fondue Bourguignonne or Chinoise, as of 2 pers.

p. Pers. 49.-

Rinds-Tatar, am Tisch zu bereitet mit Toast, gross/klein

Steak tartare préparé à votre table, grande/petite portion
Steak tartare prepared at your table big/small

48.- / 38.-

FLAMBIERT

**METS FLAMBÉS
FLAMED DISHES**

Rindsfilet Stroganoff, Beilagen nach Wahl, min. 2 Pers.

Filet de boeuf Stroganoff, accompagnement au choix, min. 2 pers.
Beef fillet Stroganoff style, choice of side dishes, as of 2 pers.

52.-

Kalbsfilet, Beilagen nach Wahl, min. 2 Pers.

Filet double de veau flambé, accompagnement au choix,
Veal fillet flambé grilled, choice of side dishes, as of 2 pers.

p. Pers. 49.-

Kalbsnieren Provençale, Beilagen nach Wahl

Rognons de veau à la provençale, accompagnement au choix
Calf's kidneys Provençale style, choice of side dishes

45.-

Scampi, Provençale oder an Curry und Beilagen

Scampi à la provençale ou à l'hawaïenne, accompagnement au choix
Scampi Provençale style or Hawaian style, choice of side dishes

56.-

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen marktfrische Gemüse (oder einen Salat vom Buffet) und nach Wahl: Reis, Nudeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten oder Rösti.

Pour accompagner nos plats de viande et de poisson, nous vous servons des légumes frais (ou une salade du buffet) et au choix: riz, des pâtes, des frites, des croquettes de pommes de terre ou des röstis.

To our meat and fish dishes we serve you fresh vegetables (or a salad from the buffet) and your choice of rice, noodles, french fries, potato croquettes or rösti,

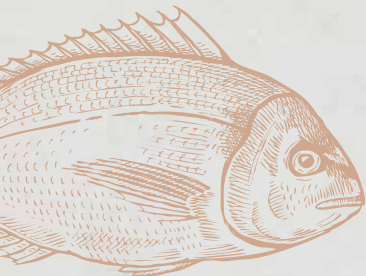
DERBY
Z E R M A T

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tous les prix en francs suisses, TVA inclus
All prices in Swiss Francs incl. VAT



FISCH

POISSON
FISH



Forelle nach Müllerinnen Art

Truite façon meunière

Fried trout meunière

34.-

Ganze Seezunge gebraten

Sole meunière entière

Whole sole meunière

49.-

Seezungenfilets an Weissweinsauce

Filets de sole «bonne femme»

Sole fillets, with wine sauce

37.-

Lachs gedünstet an Zitronensauce

Saumon poché sauce au citron

Poached salmon with lemon sauce

39.-

VEGETARISCH

VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

Gemüseteller mit Salzkartoffeln

Assiette de légumes, pommes nature

Vegetable platter, boiled potatoes

19.-

*Oder verlangen Sie unsere vegetarische Speisekarte, in der Sie weitere vegetarische Köstlichkeiten finden.

*Ou demandez notre menu végétarien, dans lequel vous trouverez d'autres délices végétariens.

*Or request our vegetarian menu, where you will find more vegetarian delicacies.

RISOTTI

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto aux fruits de mer

Risotto with sea food

25.50

Risotto mit Gemüse oder mit Safran

Risotto aux légumes ou au safran

Risotto with vegetables or saffron

22.50

Risotto mit Trüffelöl

Risotto à l'huile parfumée à la truffe blanche

Risotto with truffle oil

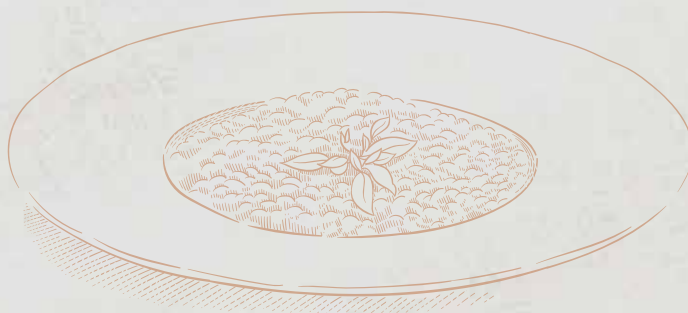
22.50

Risotto mit Steinpilzen

Risotto aux bolets (cèpes)

Risotto with boletus mushrooms

24.50



DERBY
Z E R M A T

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tous les prix en francs suisses, TVA inclus

All prices in Swiss Francs incl. VAT

TEIGWAREN

PÂTES
PASTA



Spaghetti Napoli, mit feiner Tomatensauce  	22.50
Avec une fine sauce tomate With fine tomato sauce	
Spaghetti Bolognese, mit Fleischsauce 	23.50
Avec viande hachée et sauce tomate With tomato and meat sauce	
Spaghetti Carbonara, mit Speck, Rahm und Eigelb	24.50
Avec lardons, crème et jaune d'oeuf With bacon, cream and egg yolk	
Spaghetti Aglio, Ogllo, Peperoncino  	22.50
Avec ail, huile d'olive et piments With garlic, olive oil and spicy red pepper	
Gnocchi Sorrentina mit Tomaten und Mozzarella 	24.50
Gnocchi à la sorrentine, sauce tomate et mozzarella Gnocchi with tomato sauce and Mozzarella	
Lasagne al forno	24.50
Lasagnes au four Baked lasagne	
Fusilli «Derby» mit Auberginen, Zucchini & Tomaten  	24.50
Fusillis à la «Derby», avec aubergines, courgettes et tomates Fusilli «Derby» style, with eggplant, courgette and tomato	

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS JEUNES HÔTES
CHILDRENS DISHES

Poulet nuggets, Pommes Frites, 2 Kugeln Eiscreme	16.--
Nuggets de poulet, pommes frites, 2 boules de glace Chicken nuggets, French fries, ice cream	
Fisch nuggets, Pommes Frites, 2 Kugeln Eiscreme	14.-
Nuggets de poisson, pommes frites, 2 boules de glace Fish nuggets, French fries, ice cream	



Herkunft Fleisch | Origine viande | Origin meat:

Kalb | veau | veal:

Schweiz, Suisse, Switzerland

Schwein | porc | pork:

Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind | boeuf | beef:

Schweiz, Suisse, Switzerland / Südamerika, Amérique du Sud, South America

Lamm | agneau | lamb:

Neuseeland, Nouvelle-Zélande, New Zealand / Australien, Australie, Australia

Geflügel, poulet, chicken:

Schweiz, Suisse, Switzerland / Südamerika, Amérique du Sud, South America

DERBY
Z E R M A T

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tous les prix en francs suisses, TVA inclus
All prices in Swiss Francs incl. VAT