

## Wassermenu

Geräucherter Kanadischer Hummer mit Meeresspargel, Sauerrahm,  
schwarzem Knoblauch und Baobrot

\*\*\*

Carnaroli Risotto mit Bio Zitrone, Gambero Rosso und Oona Kaviar N° 103



\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Cime di Rapa, Oliven, Kapern und Tomaten  
Stampfkartoffeln



\*\*\*

Exotisch

(Koko-Bergamotte-Mousse mit Pistazienbiskuit und Bergamotte Sorbet)

4 Gänge CHF 110.-

3 Gänge CHF 90.-

## Erde Menu

Entenleber „au Torchon“, Kürbis mit Rosmarin, Aprikosen und Abricotine  
Haselnuss Brioche

\*\*\*

Spaghettoni di Gragnano mit Pecorinocreme, Guanciale und Pfefferschaum

\*\*\*

Lammrack mit Bergkräutern  
Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Im Wald

Marrons glacés mit Haselnüssen, schwarzem Trüffel, Schokolade und Meringue

4 Gänge CHF 110.-

3 Gänge CHF 90.-

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

## Veganes Menu



Apfel Tataki mit Himbeeren, Nori Algen, Ingwerbier und Bio Zitrone

\*\*\*

Bärlauchgnocchi mit Steinpilzen und Haselnüssen

\*\*\*

Frühlingszwiebel im Bierteig und gebackener Kürbis  
mit Bratkartoffeln, schwarzem Trüffel und Rosmarin

\*\*\*

Lauwarmes Orangen-Schokoladen Törtchen mit Blutorangen Sorbet,  
Schokoladencreme und Orangengelée

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 85.-

## Grande Table Menu (ab 2 Personen)

Vorspeisenvariation

Oktopus, Lachs und Entenleber

\*\*\*

Casarecce mit kanadischem Hummer, Kürbis, Rosmarin und Kakao



\*\*\*

Chateaubriand mit Périgord Trüffeln, Portwein

Ofengemüse

Schlosskartoffeln

\*\*\*

Profiteroles mit Vanilleeis, Caramel Mou, warme Nougatsauce und Schlagrahm

4 Gänge CHF 130.- pro Person

3 Gänge CHF 105.- pro Person

Wir verzichten (trotz 5\* Küche) so gut wie möglich auf weitgereiste Produkte

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Wagyu, Rind, Kalb, Geflügel: Schweiz

Schwein: Schweiz, Italien

Lamm: Schweiz, Irland

Ente, Entenleber: Frankreich

Swiss Alpine Lachs, Egli: Schweiz

Lachs: Schottland

Kaviar: Schweiz

Hummer: Nordwestatlantik

Oktopus, Moscardini, Wolfsbarsch, Steinbutt: Mittelmeer






Kingfish: Nordostatlantik

Gamberro Rosso: Italien

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können

## Vorspeisen

---

<b>Geräucherter Kanadischer Hummer</b> , Meeresspargel / Sauerrahm / Schwarzer Knoblauch / Baobrot		38.-
<b>Entenleber „au Torchon“</b> , Kürbis mit Rosmarin / Aprikosen / Abricotine / Haselnuss Brioche		36.-
<b>Kingfish und Swiss Alpine Lachs</b> , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja		31.-
<b>Oktopus und Moscardini</b> , frittiert / Bohnenhummus / Petersilien-Zitronen Emulsion		31.-
<b>Filetstück vom schottischen Lachs</b> , Oona Kaviar N° 103 / grüner Apfel / Bergamotte		36.-
<b>Wagyu Rind</b> , leicht gebraten / Steinpilze / rote Zwiebeln / blaue Kartoffeln / alter Balsamico		45.-
<b>Rindstatar</b> , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr 180 gr	38.- 52.-
<b>Oona Kaviar N° 103</b> , Blinis / Alpbutter	Dose 50 gr	190.-
<b>Salatbuffet</b> 		16.-



## Suppen

---


<b>Tomaten</b> , Rahm / Basilikum  		16.-
<b>Cappuccino</b> , Steinpilze / Kalbsbries		16.-
<b>Walliser Weissweinsuppe</b> , Früchtebrot 		16.-
<b>Rindskraftbrühe</b> , Plin Ravioli mit piemontesischem Brasato / Périgord Trüffel		16.-

## Paste und Risotto

---

<b>Lamm Tortelli</b> , Knollensellerie / Périgord Trüffel / Alpbutter		28.- / 36.-
<b>Spaghettoni di Gragnano</b> , Pecorinocrema / Guanciale / Pfefferschaum		28.- / 36.-
<b>Casarecce</b> , kanadischer Hummer / Kürbis / Rosmarin / Kakao		28.- / 36.-
<b>Tagliatelle</b> , Beurre blanc / Périgord Trüffel		28.- / 36.-
<b>Carnaroli Risotto</b> , Bio Zitrone / Gambero Rosso / Oona Kaviar N° 103		28.- / 36.-

 Vegetarisch





 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei



## Vegan

---

- Apfel Tataki**, Himbeeren / Nori Algen / Ingwerbier / Bio Zitrone  31.-
- Bärlauchgnocchi**, Steinpilze / Haselnüsse  28.- / 36.-
- Frühlingszwiebel im Bierteig und gebackener Kürbis**, Bratkartoffeln / schwarze Trüffel / Rosmarin  36.-
- Veganer Burger**, Pommes frites  36.-

## Fisch

---

- Wolfsbarschfilet**, Cime di Rapa / Oliven / Kapern / Tomaten / Stampfkartoffeln  52.-
- Steinbuttfilet**, Topinambur / Périgord Trüffel / Beurre Blanc / Frühlingslauch / Kartoffelperlen 52.-
- Eglifilet aus Ringgenberg**, Kräuterbutter / Kürbis / Mandelkartoffeln 48.-
- Kanadischer Hummer**, Beurre Blanc mit Vino Santo / Gemüsetimbale / Stampfkartoffeln  62.-

### Ab 2 Personen

- Bouillabaisse mit Fisch und Krustentieren**, auf Holzkohle / Gemüse / Salzkartoffeln (ab 2 Personen) pro Person 64.-

## Fleisch

---

- Entenbrust**, Orangen / Ingwer / Endivien / Semmelknödel 58.-
- Lammrack mit Bergkräutern**, Speckbohnen / Kartoffelgratin 58.-
- Rindsfilet**, Entenleber / Périgord Trüffel / Portwein / Ofengemüse / Schlosskartoffeln 64.-
- Kalbsgeschnetzeltes**, Pilze / Rahm / Karotten / Rösti 52.-
- Wiener Schnitzel**, Preiselbeeren / Karotten / Pommes frites 52.-
- Ab 2 Personen**
- Chateaubriand**, Périgord Trüffel / Portwein / Ofengemüse / Schlosskartoffeln (ab 2 Personen) pro Person 64.-
- Lammrack mit Bergkräutern**, Speckbohnen / Kartoffelgratin (ab 2 Personen) pro Person 58.-

## Käse

---

**Käseteller mit Jumi Käse und Bergkäse**, hausgemachtes Brot/ Kompott 14.- /18.-


## Desserts

---

**Im Wald**, Marrons glacés / Haselnüsse / schwarzer Trüffel / Schokolade / Meringue 16.-

**Exotisch**, Kokos-Bergamotte-Mousse / Pistazienbiskuit / Bergamotte Sorbet 16.-

**Profiteroles**, Vanilleeis / Caramel Mou / warme Nougatsauce / Schlagrahm 16.-

**Orangen-Schokoladen Törtchen**, lauwarm, Blutorange Sorbet  Schokoladencreme / Orangengelée 16.-

**Variation**, Exotisch / Profiteroles / Im Wald 18.-

## Dessertweine

---

	10 cl	5 cl
“Mitis” Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	24.-	12.-
Château Filhot 2018 Deuxième Cru Classé, Sauternes	25.-	12.50

## Hausgemachtes Eis und Sorbets

---

**Eis** : Vanille / Stracciatella /Schokolade / Kaffee / Haselnuss-Praline / Amaretti / Honig / Zigerkäse-Blaubeeren marmoriert / Sabayon


**Veganes und Laktosefreies Eis**: Vanille / Schokolade  

**Sorbets** : Zitrone / Birne / Erdbeere / Aprikose / Bergamotte / Blutorange  

Pro Kugel  
Schlagrahm 4.-  
1.50

---

 Vegetarisch


 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Coupes

---

<b>Eiskaffee Riffelalp</b> , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm	10.50
<b>Coupe Amaretto</b> , Amarettieis / Honigeis / Milch und Amaretto Disaronno Schaum / Amaretti / Rahm	12.-
<b>Coupe Birne</b> , Vanilleeis / Birnen Sorbet / eingelegte Birne / karamellisierte Pekannüsse / Nusscrumble	12.-
<b>Coupe Sabayon</b> , Vanilleeis / Sabayoneis / Marsala Rosinen / Rahm	12.-
<b>Coupe Cheesecake</b> , Zigerkäse-Blaubeereneis marmoriert / Crumble / Blaubeerenkompott	12.-
<b>Coupe Zitrusfrüchte</b> , Blutorangen Sorbet / Bergamotte Sorbet / frische Zitrusfruchtwürfel 	12.-
<b>Coupe Dänemark</b> , Vanilleeis / Schokoladensauce / Mandeln / Rahm	12.-
<b>Bananensplit</b> , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Bananen / Rahm	12.-
<b>Frappé</b>	10.50

## Zermatter Wasser

---

Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?

Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.

Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.

Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)

5dl 5.-

1 Liter 9.-

