

Wassermenu

Filet Stück vom Schottischen Lachs mit Osietra Kaviar,
blaue Kartoffeln, Sauerrahm und Artischocken

Paccheri mit kanadischem Hummer, Cime di Rapa und Zitronen



Wolfsbarschfilet auf Holzkohle grilliert, Salmoriglio, Brokkolicreme
und soufflierter Venere Reis



Exotischer Würfel

(Zitrone, Kokosnuss, Passionsfrucht, Banane, Mango)

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 84.-

Erde Menu

Entenleberterrine mit Périgord Trüffel, Feigen, Vino Santo
und Alpenthymian Brioche

Rinderkraftbrühe mit Bergkäse-Trockenfleisch Tortellini

Medaillon und Ragout vom Sisteron Lamm mit Artischocken
und Kartoffelpüree



Tarte Tatin mit Vanillesauce und gesalzene Karamelleis

4 Gänge CHF 110.-

3 Gänge CHF 90.-

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

Veganes Menu



Artischocken und Topinambur mit Lakritzcreme, Himbeere
und Frühlingszwiebeln

Casarecce mit Soja Bolognese und Pastinakencreme

Blumenkohl-Karotten-Steak mit schwarzem Trüffel und Waldbeeren

Brownie mit Pecannüssen, Haselnüssen, Beerencoulis und Schokoladeneis


4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 85.-

Grande Table Menu (ab 2 Personen)

Grillierter Oktopus und Moscardini, getrocknete Tomaten, Oliven, Cime di Rapa,
und frittiertes Brot

Carnaroli Risotto mit Tomatenpassata, Jakobsmuscheln und Osietra Kaviar 

Chateaubriand mit Périgord Trüffel, Portwein 

Ofengemüse

Schlosskartofeln

Schokoladentraum

(Schokoladen, Sablé und Garnitur)

4 Gänge CHF 120.-

3 Gänge CHF 95.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Lamm, Entenleber: Frankreich

Swiss Alpine Lachs, Egli: Schweiz

Kaviar: Italien

Hummer, Jakobsmuschel: Nordwestatlantik

Oktopus, Moscardini, Bottarga, Wolfsbarsch: Mittelmeer

Kingfish, Rotbarbe: Nordostatlantik

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



Vorspeisen

Kanadischer Hummer und Jakobsmuscheln , grüner Apfel / Fenchel / fermentierte Zitrone 	36.-
Entenleberterrine , Périgord Trüffel / Feigen / Vino Santo / Alpenthymian Brioche	36.-
Kingfish und Swiss Alpine Lachs , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja 	31.-
Oktopus und Moscardini , grilliert / getrocknete Tomaten / Oliven / Cime di Rapa / frittiertes Brot	31.-
Filet Stück vom Schottischen Lachs , Osietra Kaviar / blaue Kartoffeln / Sauerrahm / Artischocken	31.-
Artischocken und Topinambour , Lakritzcreme / Himbeeren / Frühlingszwiebeln 	31.-
Rindstatar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr 38.- 180 gr 52.-
Salatbuffet 	16.-


Suppen

Tomaten , Rahm / Basilikum  	16.-
Kürbis Cappuccino , Steinpilze / Rahm 	16.-
Walliser Weissweinsuppe , Früchtebrot	16.-
Rindskraftbrühe , Bergkäse-Trockenfleisch Tortellini	16.-

Paste und Risotto

Tagliatelle , Périgord Trüffel / Blumenkohl / Piemontesische Haselnüsse	28.- / 35.-
Ravioli , Kalbshaxe / geschmortes Gemüse / Petersilien Velouté	28.- / 35.-
Spaghetti aglio olio e peperoncino , süsse Knoblauchcreme / Chilli / Bottarga	26.- / 32.-
Paccheri , kanadischer Hummer / Cime di Rapa / Zitrone 	26.- / 32.-
Carnaroli Risotto , Tomatenpassata / Jakobsmuscheln / Osietra Kaviar 	28.- / 35.-

 Vegetarian

 = Vegan



 = Gluten free

 = Lactose free






Vegan

Veganes Tatar , Auberginen / Tatar Gewürze / Pommes Chips 	32.-
Casarecce , Soja Bolognese / Pastinakencreme 	26 / 32.-
Blumenkohl-Karotten-Steak , schwarzer Trüffel / Waldbeeren  	36.-
Veganer Burger , Pommes frites 	36.-


Fisch

Wolfsbarschfilet , auf Holzkohle grilliert / Salmoriglio / Brokkolicreme / Soufflierter Venere Reis  	52.-
Rotbarbe und Jakobsmuscheln , sautiert / Safran Risotto / Orangen Espuma  	48.-
Hummerschwanz , auf Holzkohle grilliert / Gemüse Caponata / Schlosskartoffeln 	62.-
Eglsfilet aus Raron , gebraten / Nussbutter / Ofengemüse / Salzkartoffeln	48.-
Fischvariation , auf Holzkohle grilliert / Gemüse Caponata / Salzkartoffeln (ab 2 Personen) 	pro Person 58.-

Fleisch

Perlhuhn , auf zwei Arten gekocht / fermentierter Kohl / Kartoffelgratin 	52.-
Sisteron Lamm , Medaillon und Ragout / Artischocken / Kartoffelpüree 	52.-
Kalbskotelett , grilliert / Steinpilze / Karotten / Kartoffelgratin (ab 2 Personen) 	pro Person 64.-
Rindsfilet , gebraten / Entenleber / Périgord Trüffel / Portwein / Ofengemüse / Schlosskartoffeln 	64.-
Chateaubriand , grilliert / Périgord Trüffel / Portwein / Ofengemüse / Schlosskartoffeln (ab 2 Personen) 	pro Person 64.-
Kalbsgeschnetzeltes , sautiert / Pilze / Rahm / Karotten / Rösti	52.-
Wiener Schnitzel , Preiselbeeren / Karotten / Pommes frites	52.-

 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free

Käse

Buffet mit Jumikäse und Bergkäse 16.-

Desserts

Exotischer Würfel, Zitrone / Kokosnuss / Passionsfrucht / Banane / Mango 16.-

Tarte Tatin, Vanillesauce / Salzkaramelleis 16.-

Lauwarmes Törtchen, Schokoladen-Ricotta / Wildbeerenkompott / Szechuan Fior di Latteeis 16.-

Mont Blanc Renversé, Meringue / Vanillecreme / glasierte Maroni / Vanilleeis  16.-

Brownie, Pecannüsse / Haselnüsse / Himbeerencoulis / Schokoladeneis  16.-

Schokoladentraum, Schokolade / Sablé / Garnituren 16.-



Dessertweine

	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Hausgemachtes Eis und Sorbets


Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Fior di Latte / Vanille-Cookies / Pistazien / Haselnuss-Praline / Salzkaramell / Vanille-Kirsche marmoriert / Spekulatius / Doppelrahm-Erdbeere marmoriert / Szechuan Fior di Latte

Veganes und Laktosefreies Eis: Vanille / Schokolade  

Sorbets : Zitrone / Birne / Erdbeere / Aprikose / Mango / Erbeere-Campari  

Pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.50

 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free

Coupes

Eiskaffee Riffelalp , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm	9.50
Coupe Mou , Haselnuss-Pralineneis / Vanilleeis / Salzkaramelleis Meringue / Rahm	10.50
Coupe Amarena , Vanille-Kirscheis marmoriert / Pistazieneis / Amarena / Pistaziensablé	10.50
Coupe Biskuit , Cookieeis / Spekulatiuseis / Brownie / Rahm	10.50
Coupe Cheesecake , Doppelrahm-Erdbeereis marmoriert / Erdbeere Krokant / Biskuit	10.50
Coupe Birne-Schokolade , Birnen Sorbet / Schokoladeneis / eingelegte Birne / Schokoladen Crumble	10.50
Coupe Campari , Erdbeeren-Campari Sorbet / Zitronen Sorbet / frische Erdbeere 	10.50
Coupe Melba , Vanilleeis / Pfirsich / Beerencoulis / Mandeln 	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis / Schokoladensauce / Mandeln / Rahm	10.50
Bananasplit , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Bananen / Rahm	10.50
Frappé	8.-

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.-

