

ALEXANDRE

SWISS | LOCAL CUISINE

VORSPEISEN

Frittierte Hacktätschli gebackene Paprika Tomatenconcassé Senf		31.-
Marinierter Swiss Alpine Lachs Meerrettichsauce Lachsrogen Pinienkerne Fenchel		36.-
Cholera, Rustikaler Walliser Gemüsekuchen Belper Knolle Sauce		31.-
Traditionelles Rindstartar, handgehacktes Rindsfilet Toast		38.- 120 gr 52.- 180 gr
Oona Kaviar N° 103, Blinis Alpbutter		190.- Dose 50 gr
Salatbuffet		16.-

SUPPEN

Tomaten Gruyère Doppelrahm Schnittlauch		14.-
Kartoffel-Lauch Kräuter-Brotcroutons Lauchchips		14.-
Rindskraftbrühe Gemüsestreifen	 	14.-

PASTE UND RISOTTO

Gehacktes mit Edelweiss Pasta hausgemachtes Salsiccia Ragout Gruyère Apfelmousse		28.- 35.-
Spaghetti mit Schweizer Carbonara Eier Creme Walliser Speck Belper Knolle		26.- 32.-
Carnaroli Risotto Gemüse Bergkäse	 	26.- 32.-

ALEXANDRE

SWISS | LOCAL CUISINE

FLEISCH UND FISCH

Rindsfilet | Valle Maggia Pfeffersauce | Ofengemüse |
gebratene neue Kartoffeln



64.-

Schweizer Lammgigot | geschmort in Zermatt Bier |
Ofengemüse | Kräuter Knödel

48.-

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | sautiert | Pilze / Rahm |
glacierte Karotten | Rösti



52.-

Paniertes Kalbsschnitzel | glacierte Karotten | Pommes frites

52.-

Original Olma Bratwurst | Zwiebelsauce | glacierte Karotten /Rösti

38.-

Fondue Chinoise à discrétion, Kalbs- und Rindfleisch | verschiedene Saucen |
Mixed Pickles | Pommes Frites und Reis

44.-

Swiss Alpine Lachs | Arvenvelouté | Spinat | Safran Tagliatelle

48.-

Eglifilet aus Raron, gebraten | Kräuterbutter | Gemüse |
Bergkäse Risotto



48.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Rind, Kalb, Lamm, Schwein: Schweiz

Swiss Alpine Lachs, Egli: Schweiz

Kaviar: Schweiz

Brot:

Alle unsere Bäckereiprodukte kommen aus der Schweiz, einige Brote und das Gebäck sind hausgemacht und einige Backwaren kommen aus einer lokalen Bäckerei in Zermatt

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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

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

ALEXANDRE

SWISS | LOCAL CUISINE

VEGAN 

Grillierter Lauch | rote Zwiebel-Chutney | Miso | grüner Apfel | Zitronengel 31.-

Tomatensuppe | Basilikum | Oliven 14.-

Carnaroli Risotto | Gemüse | Mandeln | Olivenöl 32.-

Panierte Aubergine | Soja Mayonnaise | Gemüse Variation |
gebratene Neue Kartoffeln 42.-

Karotten | Thymian | Weisse Bio-Schokolade 16.-

Vanille und Schokoladen Eis, vegan 4.- pro Kugel

KÄSE

	14.-	4 Sorten
Jumi's Käseteller und Bergkäse, hausgemachtes Fruchtebrot Kompott	18.-	6 Sorten

DESSERTS

Aprikosen | Ziger Käse | Roggenmehl 16.-

Schokolade Arriba 72 % | Valle Maggia Pfeffer | Erdbeeren 16.-

Meringue | Gruyère Doppelrahm | Waldbeeren 16.-

Hausgemachtes Eis - Fragen Sie nach unserer Eiskarte

DESSERTWEINE

	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz, Jean-René Germanier, Vétroz	24.-	12.-

Château Rieussec, Premier Cru Classé, Sauternes	28.-	14.-
---	------	------