



Die Geschichte des Lusi

Früher – noch lange bevor es batteriebetriebene Taschenlampen gab – nahmen die Bergführer beim früh-morgendlichen Aufbruch das ‚Lusi‘ mit sich, welches ihnen Licht in stockfinsterer Nacht spendete. Das Lusi ist eine Laterne mit einer Kerze.

L’histoire de Lusi

Autrefois – longtemps avant que les lampes de poches existaient – les guides de montagne – prenaient au départ de grand matin la ‘Lusi’ avec eux, qui leur éclairait la route dans la nuit sombre. La ‘Lusi’ est une lanterne avec une bougie.

The history of Lusi

Backward – long time before the battery driven pocket lamp existed – mountain guides used to take in the early morning the ‘Lusi’ with them; a hand lantern with a candle to illuminate their route in the dark night.





Vorspeisen / entrées / starters

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit marinierten Artischocken, karamellisierter Wassermelone und Taggiascaoliven		33.00
<i>Carpaccio de filet de bœuf suisse avec artichauts marinés, pastèque caramélisée et olives Taggiasca</i>	1/2	19.00
Carpaccio of Swiss filet of beef with marinated artichokes, caramelized watermelon and Taggiasca olives		
Vitello Tonnato mit gebackenem Thunfischtatar, gelben Tomaten und grilliertem Fenchel		33.00
<i>Vitello Tonnato et tartare de thon frit, tomates jaunes et fenouil grillé</i>	1/2	19.00
Vitello Tonnato with baked tuna fish tartar, yellow tomatoes and grilled fennel		
Salat Nizza „Grand Hotel Zermatterhof“		22.00
<i>Salade niçoise « Grand Hotel Zermatterhof »</i>		
Nice salad "Grand Hotel Zermatterhof"		
Sommerlicher Blattsalat mit Currycrevetten, Avocado, Walliser Aprikosenchutney und Kresse		29.00
<i>Salade d'été, crevettes au curry, avocat, chutney d'abricots du Valais et cresson</i>	1/2	18.00
Summerly leaf salad with curry shrimps, avocado, Valais apricot chutney and watercress		
Cesarsalat mit krossem Bauernspeck, Croutons, Hähnchenbruststreifen und Parmesan		28.00
<i>Salade Cesar avec lardons, croûtons, julienne de suprême de poulet et parmesan</i>	1/2	17.00
Cesar salad with crispy farmer bacon, croutons chicken breast strips and Parmesan		
Sommerlicher Blattsalat mit Dressing zur Wahl (Italienisch, Französisch, Trüffeldressing)		15.00
<i>Assiette de feuilles de salade d'été avec choix de sauces (italien, français, truffle)</i>	1/2	7.50
Mixed lettuce salad with a choice of dressings (Italian, French, truffle)		



Suppen / soupes / soup

Fenchelvichyssoise mit Sauerrahm und gebackener Jackobsmuschel <i>Vichyssoise de fenouil à la crème aigre et coquille Saint-Jacques</i> Fennel vichyssoise with sour cream and baked scallop	14.00
Peperonikraftbrühe mit konfiertem Lammfilet und Thymian <i>Consommé de piment au filet d'agneau confit et thym</i> Bell pepper consommé with candied filet of lamb and thyme	13.00
Hummerschaumsuppe mit Vanille parfümiert und Hummer Wan Tan <i>Bisque de homard à la vanille parfumée aux Wan Tan d'homard</i> Lobster bisque soup perfumed with vanilla and lobster Wan Tan	16.00



Pasta „Buon Gusto“

Kürbisgnocchi mit Hähnchen, Chorizo, jungem Spinat und Pinienkerne		31.00
<i>Gnocchi de courge au poulet, Chorizo,</i>	1/2	24.00
<i>jeune pousse d'épinard et pignons</i>		
Pumpkin gnocchi with chicken, Chorizo, leaf spinach and pine nuts		
Ziegenfrischkäsetortellini mit Salbei,		28.00
Zermatter Trockenfleisch und Parmesan	1/2	22.00
<i>Tortellini au fromage frais de chèvre avec</i>		
<i>sauge, viande séché et Parmesan</i>		
Fresh goat cheese Tortellini with sage, dried meat and Parmesan		
Spaghetti „Bolognaise“ mit Italienischem		24.00
Pecorinokäse, getrockneten Tomaten und Rosmarin	1/2	19.00
<i>Spaghetti « Bolognaise » avec du fromage</i>		
<i>Pecorino, tomates séchées et romarin</i>		
Spaghetti "Bolognaise" with Italian		
Pecorino cheese, dried tomatoes and rosemary		
Spaghetti „Napoli“ mit pikanter Tomatensauce		22.00
Parmigiano Reggiano und Basilikum	1/2	18.00
<i>Spaghetti « Napoli » avec sauce de</i>		
<i>tomates piquante, Parmigiano Reggiano et basilic</i>		
Spaghetti "Napoli" with spicy tomato sauce,		
Parmigiano Reggiano and basil		
Spaghettoni mit Meeresfrüchten, pikanter Tomatensauce,		29.00
Basilikum und Parmigiano Reggiano	1/2	23.00
<i>Spaghetti avec fruit de mer, sauce de</i>		
<i>tomates piquante, basilic, et Parmigiano Reggiano</i>		
Spaghettoni with sea food, spicy tomato sauce,		
basil and Parmigiano Reggiano		
Fussili mit Rucolapesto, Artischocken, getrocknete Tomaten,		25.00
Pecorino und Taggiascaoliven	1/2	19.00
<i>Fussili au pistou de rucola, artichauts,</i>		
<i>tomates séchées, Pecorino et olives Taggiasca</i>		
Fussili with rocket pesto, artichokes,		
dried tomatoes, Pecorino and Taggiasca olives		
Petersilienrisotto mit gebratenen Waldpilzen,		27.00
Gorgonzola, Baumnüsse und Tomaten	1/2	21.00
<i>Risotto au persil et champignons de bois, Gorgonzola, noix et tomates</i>		
Parsley risotto with roasted mushrooms,		
Gorgonzola, nuts and tomatoes		



Fisch / poisson / fish

Gerne servieren wir Ihnen den Tagesfisch 48.00

Der Service berät Sie gern

C'est avec plaisir que nous vous servons notre poisson du jour.

Le service vous donnera ses conseils

With pleasure we serve you our fish of the day.

The service will gladly inform you

Hauptgänge / plats principal / main courses

**Das Beste vom Emmentaler Kalb auf Peperoni,
Fenchel und Tomaten (Filet, Haxe und Bries)** 49.00

Le mieux du veau du « Emmenthal » sur piment,

fenouil et tomates (filet, jarret et ris de veau)

The best of the veal from the valley "Emmental" on bell peppers,
fennel and tomatoes (filet, knuckle and sweetbread)

**Grilliertes Rindsfilet und glasierter Scampo auf
Süßkartoffelgratin und grünem Spargel** 140 gr. 46.00
200 gr. 56.00

*Filet de bœuf grillé avec scampo, gratin de
pomme de terre douce et asperges vertes*

Grilled filet of beef with glazed Scampo,
sweet potato gratin and green asparagus

**Gebratener Lammrücken auf Pinienkern
Cous Cous, Minzjoghurt, Auberginen und Raz el Hanout** 45.00

Selle d'agneau rôti sur cous cous de pignons,

yaourt de menthe, aubergines et Raz el Hanout

Roasted saddle of lamb on pine nuts Cous Cous,
mint yoghurt, aubergines and Raz el Hanout

Vegetarisch / végétarien / vegetarian

Im Tempurateig gebackenes Sommergemüse mit zwei Dips 24.00

Légumes d'été en pâte tempura avec deux sauces

Summer vegetable in tempura batter with two dips



Dessert / desserts / dessert

Gerne servieren wir Ihnen unseren Tagesdessert		14.00
<i>Nous vous servons avec plaisir le dessert du jour</i>		
With pleasure we serve you the dessert of the day		
Variation von der Yuzufrucht mit Lavendel		14.00
Variation du fruit „Yuzu“ avec lavande	1/2	10.00
Variation of Yuzu fruit with lavender		
Ingwer Creme Brûlée mit Muscovadozucker, Kardamomeis und Earl Grey Sirup		14.00
<i>Crème brûlée au gingembre avec du sucre Muscovado, glace au cardamome et sirop d'Earl Grey</i>	1/2	10.00
Ginger crème brûlée with Muscovado sugar, cardamom ice cream and Earl Grey syrup		
Himbeeren-Aprikosen Shortbread mit Chili		14.00
<i>Framboise-abricot « Shortbread » avec chili</i>	1/2	9.50
Raspberry-Apricot shortbread with chili		
Käseteller von Jumikäse aus dem Berner Oberland		16.00
<i>Assiette de fromage de « Jumi »</i>		
Cheese plate from "Jumi"		
Glacé oder Sorbet nach Wahl	Kugel / par boule / per scoop	3.50
<i>Choix de glaces et de sorbets</i>		
Choice of ice cream and sherbet		



Snacks

Unser hausgebeizter Lachs mit frischem Meerrettich, kleinem Salat, Toast und Alpbutter		24.00
<i>Saumon mariné maison avec du raifort frais, petite salade, toast et beurre de montagne</i>		
Marinated salmon with horseradish, small salad, toast and alpine butter		
Cavaillon Melone mit Walliser Rohschinken		23.00
<i>Melon de Cavaillon avec du jambon crû du Valais</i>		
Cavaillon melon with raw ham from Valais		
Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto		17.00
<i>Tomates et mozzarella de buffle avec pistou de basilic</i>		
Tomato-buffalo-mozzarella with basil pesto		
Walliserteller	120 gr.	29.00
(Trockenfleisch¹, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Hobelkäse)	90 gr.	24.00
<i>Assiette Valaisanne</i>		
<i>(viande séchée¹, jambon crû, saucisse, lard, fromage à rebibes)</i>		
Valais plate		
(dried meat ¹ , raw ham, sausage, dried bacon, alpine cheese)		
Ciabatta Sandwich mit Salami, gekochtem Schinken, Rohschinken, Bergkäse, Tomaten-Mozzarella oder Räucherlachs		16.00
<i>Petit pain ciabatta au salami, jambon cuit, jambon crû, fromage de montagne, tomate-mozzarella ou saumon fumé</i>		
Ciabatta Sandwich with salami, cooked ham, raw ham, mountain cheese, tomato-mozzarella or smoked salmon		
Clubsandwich „Zermatterhof“		28.00
Hamburger mit Pommes frites		28.00
<i>Hamburger avec Pommes frites</i>		
Hamburger with French fries		
Cheeseburger mit Pommes frites		28.00
<i>Cheeseburger avec Pommes frites</i>		
Cheeseburger with French fries		



Flammkuchen / tarte flambée / Tarte flambee

- Flammkuchen Lothringer Art mit Speck, Sauerrahm, jungem Lauch, Reibkäse** 20.00
Tarte flambee Loraine avec lard, crème aigre, poireau jeune et fromage râpé
Tarte flambee Lothring style with bacon, sour cream, young leek and grated cheese
- Flammkuchen „Norwegen“ mit geräuchertem Lachs, Sauerrahm, Reibkäse, Meerrettich** 23.00
Tarte flambée « Norvegienne » avec saumon fumé, crème aigre, fromage râpé et raifort
Tarte flambee Norway style with smoked salmon, sour cream, grated cheese and horseradish
- Flammkuchen „Italien“ mit Cherrytomaten, jungem Lauch, Toskana Oliven, Basilikum, Reibkäse** 22.00
Tarte flambée « Italienne » avec tomate sherry, jeune poireau olive de la Toscane, basilic et fromage râpé
Tarte flambee Italien style with cherry tomatoes, young leek, olives from the Toscana, basil, grated cheese
- Flammkuchen „Spanien“ mit Chorizo, jungem Lauch, Sauerrahm, Peperoni, Chili, Reibkäse** 22.00
Tarte flambée « Espagnole » avec chorizo, jeune poireau crème aigre, poivron, chili et fromage râpé
Tarte flambee Spanish style with Chorizo, young leek, sour cream, pepperoni, chilli, grated cheese

¹ Geschützte Herkunftsbezeichnung

¹ Indication géographique protégée

¹ Protected origin indication



Deklaration / déclaration / declaration

Rind / Bœuf / Beef °

Lamm / Agneau / Lamb °

Kalb / Veau / Veal °

CH / USA / IRL

F / IRL

CH

° kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

° peut avoir été produit(e) avec des hormones, des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance

° can be produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobials

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,6 % MWSt.

Tous nos prix sont en francs suisses. Inclus 7,6 % TVA

All our prices are in Swiss Francs incl. 7,6 % VAT