

Unsere Prato Borni Klassiker am Tisch zubereitet
Notre classique du Prato Borni préparé à la table
 Our classics from the Prato Borni prepared at the table

Vorspeisen / entrées / starters

Hummercocktail „Zermatterhof“	34.00
<i>Cocktail de homard façon « Zermatterhof »</i>	
Lobster cocktail “Zermatterhof” style	
Rindstatar anno 1969	38.00
<i>Tartare de boeuf année 1969</i>	
Beef Tatar anno 1969	

Hauptgänge / plats principal / main courses

Flammbierte Langustenschwänze mit Junglauchrisotto und Balsamicotomaten	55.00
<i>Queues de langouste flambées avec risotto aux jeunes pousses de poireaux et tomate au balsamique</i>	
Flambéed spiny lobster tail with young leek risotto and balsamico tomatoes	
Chateaubriand mit glasiertem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin	2 Pers. 130.00
<i>Chateaubriand avec un bouquet de légumes glacée, sauce béarnaise et gratin dauphinois</i>	
Chateaubriand with glazed vegetable, sauce Bernaise and potato gratin	
Flammbiertes Emmentaler Kalbsfilet mit gratinierten Kartoffeln und glasiertem Gemüse	59.00
<i>Filet de veau“Emmenthal“flambée, gratin dauphinois, bouquet de légumes glacée</i>	
Flambéed filet of veal from the Emmental with gratinated potatoes and vegetable	

Dessert / desserts / dessert

Käseauswahl von unserem reich bestückten Käsewagen mit Spezialitäten aus dem Wallis, Frankreich und Italien	ab / à partir de / from 14.00
<i>Choix de fromage de notre chariot avec nos spécialités typiques de la région, France et Italie</i>	
Selection of cheese from our trolley with specialities of the Valais, France and Italy	
Crepes Suzette	27.00
<i>Crêpes Suzette</i>	
Crepes Suzette	
Flammbierte Früchte mit Vanilleglace	25.00
<i>Fruits flambés avec une glace vanille</i>	
Flambéed fruits with vanilla ice cream	

Fine Dining
PRATO BORN
 GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Vorspeisen / entrées / starters

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit marinierten Artischocken, karamellisierte Wassermelone und Taggiascaoliven	33.00 ½ 19.00
<i>Carpaccio de filet de bœuf suisse avec artichauts marinés, pastèque caramélisée et olives Taggiasca</i> 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 ½ 19.00
<i>Vitello Tonnato et tartare de thon frit, tomates jaunes et fenouil grillé</i> 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 ½ 18.00
<i>Salade d'été, crevettes au curry, avocat, chutney d'abricots du Valais et cresson</i> Summerly leaf salad with curry shrimps, avocado, Valais apricot chutney and watercress	
Cesarsalat mit krossem Bauernspeck, Croutons, Hähnchenbruststreifen und Parmesan	28.00 ½ 17.00
<i>Salade Cesar avec lardons, croûtons, julienne de suprême de poulet et parmesan</i> Cesar salad with crispy farmer bacon, croutons chicken breast strips and Parmesan	
Sommerlicher Blattsalat mit Dressing zur Wahl (Italienisch, Französisch, Trüffeldressing)	15.00 ½ 7.50
<i>Assiette de feuilles de salade d'été avec choix de sauces (italien, français, truffle)</i> Mixed lettuce salad with a choice of dressings (Italian, French, truffle)	

Suppen / soupes / soup

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

Pasta „Buon Gusto“

Kürbisgnocchi mit Hähnchen, Chorizo, jungem Spinat und Pinienkerne	31.00
<i>Gnocchi de courge au poulet, Chorizo,</i>	½ 24.00
<i>jeune pousse d'épinard et pignons</i>	
<i>Pumpkin gnocchi with chicken, Chorizo, leaf spinach and pine nuts</i>	
Ziegenfrischkäsetortellini mit Salbei,	28.00
Zermatter Trockenfleisch und Parmesan	½ 22.00
<i>Tortellini au fromage frais de chèvre avec</i>	
<i>sauge, viande séché et Parmesan</i>	
<i>Fresh goat cheese Tortellini with sage, dried meat and Parmesan</i>	
Spaghetti „Bolognaise“ mit Italienischem	24.00
Pecorinokäse, getrockneten Tomaten und Rosmarin	½ 19.00
<i>Spaghetti « Bolognaise » avec du fromage</i>	
<i>Pecorino, tomates séchées et romarin</i>	
<i>Spaghetti "Bolognaise" with Italian</i>	
<i>Pecorino cheese, dried tomatoes and rosemary</i>	
Spaghetti „Napoli“ mit pikanter Tomatensauce	22.00
Parmigiano Reggiano und Basilikum	½ 18.00
<i>Spaghetti « Napoli » avec sauce de</i>	
<i>tomates piquante, Parmigiano Reggiano et basilic</i>	
<i>Spaghetti "Napoli" with spicy tomato sauce,</i>	
<i>Parmigiano Reggiano and basil</i>	
Spaghettini mit Meeresfrüchten, pikanter Tomatensauce,	29.00
Basilikum und Parmigiano Reggiano	½ 23.00
<i>Spaghetti avec fruit de mer, sauce de</i>	
<i>tomates piquante, basilic, et Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Spaghettini with sea food, spicy tomato sauce,</i>	
<i>basil and Parmigiano Reggiano</i>	
Fussili mit Rucolapesto, Artischocken, getrocknete Tomaten,	25.00
Pecorino und Taggiascaoliven	½ 19.00
<i>Fussili au pistou de rucola, artichauts,</i>	
<i>tomates séchées, Pecorino et olives Taggiasca</i>	
<i>Fussili with rocket pesto, artichokes,</i>	
<i>dried tomatoes, Pecorino and Taggiasca olives</i>	
Petersilienrisotto mit gebratenen Waldpilzen,	27.00
Gorgonzola, Baumnüsse und Tomaten	½ 21.00
<i>Risotto au persil et champignons de bois, Gorgonzola, noix et tomates</i>	
<i>Parsley risotto with roasted mushrooms,</i>	
<i>Gorgonzola, nuts and tomatoes</i>	

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 45.00

Cous Cous, Minzjoghurt, Auberginen und Raz el Hanout

*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>		
<i>With pleasure we serve you the dessert of the day</i>		
Variation von der Yuzufrucht mit Lavendel		14.00
<i>Variation du fruit „Yuzu“ avec lavande</i>	½	10.00
<i>Variation of Yuzu fruit with lavender</i>		
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>	½	10.00
<i>Ginger crème brûlée with Muscovado sugar, cardamom ice cream and Earl Grey syrup</i>		
Himbeeren-Aprikosen Shortbread mit Chili		14.00
<i>Framboise-abricot « Shortbread » avec chili</i>	½	9.50
<i>Raspberry-Apricot shortbread with chili</i>		
Käseteller von Jumikäse aus dem Berner Oberland		16.00
<i>Assiette de fromage de « Jumi »</i>		
<i>Cheese plate from "Jumi"</i>		
Glacé oder Sorbet nach Wahl	Kugel / par boule / per scoop	3.50
<i>Choix de glaces et de sorbets</i>		
<i>Choice of ice cream and sherbet</i>		

Snacks

<p>Unser hausgebeizter Lachs mit frischem Meerrettich, kleinem Salat, Toast und Alpbutter <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</p>	<p>24.00</p>
<p>Cavaillon Melone mit Walliser Rohschinken <i>Melon de Cavaillon avec du jambon crû du Valais</i> Cavaillon melon with raw ham from Valais</p>	<p>23.00</p>
<p>Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomates et mozzarella de buffle avec pistou de basilic</i> Tomato-buffalo-mozzarella with basil pesto</p>	<p>17.00</p>
<p>Walliserteller (Trockenfleisch¹, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Hobelkäse) <i>Assiette Valaisanne</i> <i>(viande séchée¹, jambon crû, saucisse, lard, fromage à rebibes)</i> Valais plate (dried meat¹, raw ham, sausage, dried bacon, alpine cheese)</p>	<p>120 gr. 29.00 90 gr. 24.00</p>
<p>Ciabatta Sandwich mit Salami, gekochtem Schinken, Rohschinken, Bergkäse, Tomaten-Mozzarella oder Räucherlachs <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</p>	<p>16.00</p>
<p>Clubsandwich „Zermatterhof“</p>	<p>28.00</p>
<p>Hamburger mit Pommes frites <i>Hamburger avec Pommes frites</i> Hamburger with French fries</p>	<p>28.00</p>
<p>Cheeseburger mit Pommes frites <i>Cheeseburger avec Pommes frites</i> Cheeseburger with French fries</p>	<p>28.00</p>

Flammkuchen / tarte flambée / Tarte flambee

Flammkuchen Lothringer Art mit Speck, Sauerrahm, jungem Lauch, Reibkäse 20.00

Tarte flambée 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