



Die Geschichte des Lusi

Früher – noch lange bevor es batteriebetriebene Taschenlampen gab – nahmen die Bergführer beim frühmorgendlichen 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

Gillardeau Austern mit Chesterbrot und Zitrone	Stück / pièce / piece	5.50
<i>Huîtres Gillardeau avec pain « Chester » et citron</i>		
Gillardeau oysters with Chester bread and lemon		
Winterlicher Blattsalat		15.00
mit Feigen, Walliser Ziegenfrischkäse und Honig	$\frac{1}{2}$	8.00
<i>Feuilles de laitue d'hiver</i>		
<i>avec figues, fromage frais de chèvre du Valais et miel</i>		
Winter lettuce salad		
with figs, fresh goat cheese from Valais and honey		
Nizza Salat „Grand Hotel Zermatterhof“		18.00
<i>Salade niçoise « Grand Hotel Zermatterhof »</i>		
Niçoise salad "Grand Hotel Zermatterhof"		
Nüsslisalat		22.00
mit gebratenen Waldpilzen, Preiselbeeren und Baumnußdressing	$\frac{1}{2}$	14.00
<i>Salade de mâche,</i>		
<i>avec champignons rôtis, airelles et dressing aux noix</i>		
Lamb's lettuce salad		
with roasted mushrooms, cranberries and walnut dressing		
Hausgebeizter Schottischer Lachs		25.00
mit Blumenkohl, Randen und Lachskaviar		
<i>Saumon d'Ecosse mariné</i>		
<i>avec chou-fleur, betteraves et caviar de saumon</i>		
Marinated Scottish salmon		
with cauliflower, beetroots and salmon caviar		
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola,		34.00
36 Monate gereiftem Parmesan, getrockneten Tomaten und Taggiascaoliven	$\frac{1}{2}$	20.00
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec roquette,</i>		
<i>Parmesan mûrir pendant 36 mois, tomates séchées et olives de Taggiasca</i>		
Carpaccio of beef filet with rocket,		
36 months aged Parmesan, dried tomatoes and Taggiasca olives		
Vitello Tonnato mit mariniertem Thunfisch, Limetten, Kapern und Wachteleier		34.00
<i>Vitello Tonnato de thon mariné, citron vert, câpres et œufs de caille</i>		
Vitello Tonnato of marinated tuna, limes, capers and quail eggs		
Walliserteller	120 gr.	29.00
Trockenfleisch¹, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Hobelkäse und Essiggemüse	90 gr.	24.00
<i>Assiette Valaisanne</i>		
<i>viande séchée¹, jambon crû, saucisse, lard, rebibes de fromage et légumes vinaigre</i>		
Valais plate		
dried meat ¹ , raw ham, sausage, bacon, alpine cheese and vinegar vegetables		



Suppen / soupes / soups

Doppelte Geflügelkraftbrühe mit seiner Praline und Pilztatar <i>Consommé de volaille double avec sa praline et tartare du champignon</i> Double chicken consommé with its praline and mushroom tartar	14.00
Zitronengrassüppchen mit Tonkabohnenschaum und Crevetten <i>Potage à la citronnelle avec mousse d'haricots de Tonka et crevettes</i> Lemongrass soup with Tonka beans foam and shrimps	18.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen und Wacholdersahne <i>Crème de tomate aux juliennes de basilic et crème au genièvre</i> Tomato cream soup with basil strips and juniper cream	14.00



Pasta „Buon Gusto“

Tomatenrisotto mit hausgeräuchertem Büffelmozzarella, Iberico Schinken und Rucola		32.00
<i>Risotto aux tomates avec mozzarella de bufflonne fumé maison, jambon d'Ibérique et roquette</i>	1/2	23.00
Tomato risotto with home-smoked buffalo mozzarella, Iberico ham and rocket		
Linguini mit Meeresfrüchten, Knoblauch, konfierten Tomaten und Basilikum		34.00
<i>Linguini aux fruits de mer, ail, tomates confit et basilic</i>	1/2	26.00
Linguini with seafood, garlic, confit tomatoes and basil		
Kartoffel-Lauchtortellini mit Karotten und Majoran		30.00
<i>Tortellini de pomme de terre et poireau avec carottes et Marjolaine</i>	1/2	22.00
Potato and leek tortellini with carrots and Marjoram		
Spaghetti „Napoli“ mit pikanter Tomatensauce, Parmigiano Reggiano und Basilikum		22.00
<i>Spaghetti « Napoli » à la sauce de tomates piquantes, Parmigiano Reggiano et basilic</i>	1/2	18.00
Spaghetti "Napoli" with spicy tomato sauce, Parmigiano Reggiano and basil		
Spaghetti „Bolognaise“ mit Italienischem Pecorinokäse, getrockneten Tomaten und Rosmarin		24.00
<i>Spaghetti « Bolognaise » avec du fromage italien Pecorino, tomates séchées et romarin</i>	1/2	19.00
Spaghetti "Bolognaise" with Italian Pecorino cheese, dried tomatoes and rosemary		
Spaghetti mit Basilikumpesto und Tomaten		24.00
<i>Spaghetti au pesto de basilic et tomates</i>	1/2	19.00
Spaghetti with basil pesto and tomatoes		



Fisch / poisson / fish

Im Ganzen grillierte Atlantikseezunge mit Taggiascaoliven, Artischocken und Tomatenrisotto		60.00
<i>Sole atlantique grillée entière avec olives de Taggiasca, artichauts et risotto aux tomates</i>		
Whole grilled Atlantic sole, with Taggiasca olives, artichokes and tomato risotto		
Gebratene Riesencrevette auf Tomatenfocaccia, Rucolasalat, Limetten und Oliven		36.00
<i>Langoustine géante rôtie sur focaccia aux tomates, salade de roquette, limettes et olives</i>		
Roasted giant scampi on tomato focaccia, rocket salad, limes and olives	1/2	21.00

Hauptgänge / plats principal / main courses

Grilliertes Rindsfilet vom Black Angus auf Süsskartoffelgratin, Rotweinschalotten und Brokkoli	200 gr.	57.00
<i>Filet de bœuf Black Angus grillé sur gratin de pomme de terre douce, échalotes au vin rouge et brocoli</i>	140 gr.	47.00
Grilled filet of Black Angus beef on sweet potato gratin, shallots in red wine and broccoli		
Glasierter französische Maispouardenbrust, Trüffelrisotto, Portweinjus und Thymian		48.00
<i>Suprême de poularde française glacé, risotto aux truffes, jus de porto et thym</i>		
Glazed French corn poulard breast, truffle risotto, port wine juice and thyme		
Gebratenes Emmentaler Kalbsfiletmedaillon, Zitronenravioli mit jungem Spinat und Tomaten		54.00
<i>Médaille de filet de veau d'Emmenthal, ravioli de citron, jeune pousse d'épinards et tomates</i>		
Medallion of filet of veal of Emmental, ravioli of citron with young spinach and tomatoes		
Rosa gebratener Lammrücken mit Piment d'Espelette, Bohnencassoulet und Lardo di Conca di Colonnata		49.00
<i>Selle d'agneau rose rôtie avec piment d'Espelette, cassoulet d'haricots et Lardo di Conca di Colonnata</i>		
Rose roasted saddle of lamb with piment d'Espelette, beans cassoulet and Lardo di Conca di Colonnata		



Dessert / desserts / dessert

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Feigen und Honigeis <i>Crème brûlée d'haricots de Tonka avec des figues et glace au miel</i> Tonka beans Crème brûlée with figs and honey ice-cream	16.00
Ananascarpaccio mit Kokos-Knuspercannelloni, Zitronengrasvinaigrette und Rumeis <i>Carpaccio à l'ananas, noix de coco et croquant de cannelloni, vinaigrette de citronnelle et glace au rhum</i> Carpaccio of pineapple with coconut and crispy cannelloni, lemongrass vinaigrette and rum ice-cream	16.00
Variation von der Valrhona Schokolade und eingelegten Orangen <i>Variation au chocolat Valrhona et oranges en marinade</i> Variation of Valrhona chocolate and pickled oranges	16.00
Rotweinsavarin mit Walliser Süssweinglace, Mohn und Dörrfrüchte <i>Savarin au vin rouge avec glace au vin doux du Valais, pavot et fruits secs</i> Red wine savarin with sweet wine ice-cream from Valais, poppy-seed and dried fruits	16.00
Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf <i>Assiette du fromage avec pain aux fruits maison et moutarde au figue</i> Cheese plate with home-made fruitcake and mustard of fig	16.00
Frische Früchte der Saison <i>Fruits frais selon la saison</i> Fresh fruits depending on season	16.00
Hausgemachte Glace oder Sorbets nach Wahl <i>Choix de glaces et sorbets maison</i> Choice of home-made ice cream and sorbets	Kugel / boule / scoop 4.00



Snacks

Clubsandwich „Classic“ mit Pouletbrust, Ei, Speck, Cocktailsauce, Salat und Pommes Frites <i>avec suprême du poulet, œuf, lard, sauce cocktail,</i> <i>salade et pommes frites</i> with chicken breast, egg, bacon, cocktail sauce, salad and French fries	28.00
Clubsandwich „Grand Hotel Zermatterhof“ mit Rindsfilet, Ei, Speck, Trüffelcreme, Salat und Pommes Frites <i>avec filet de bœuf, œuf, lard, sauce au truffe,</i> <i>salade et pommes frites</i> with filet of beef, egg, bacon, truffle sauce, salad and French fries	49.00
Clubsandwich „Vegetarisch“ mit mediterranem Gemüse, Ei, Avocadocreme, Salat und Pommes Frites <i>avec légumes méditerranéés, œuf, crème aux avocats,</i> <i>salade et pommes frites</i> with Mediterranean vegetables, egg, avocado cream, salad and French fries	30.00
Hamburger mit Pommes Frites <i>Hamburger avec pommes frites</i> Hamburger with French fries	28.00
Cheeseburger mit Pommes Frites <i>Cheeseburger avec pommes frites</i> Cheeseburger with French fries	29.00



Flammkuchen / Tarte flambée / Tarte flambee

Lorraine mit Speck, Sauerrahm, jungem Lauch und Reibkäse <i>avec lard, crème aigre, poireau jeune et fromage râpé</i> with bacon, sour cream, young leek and grated cheese	20.00
Italien mit Sauerrahm, Taggiascaoliven, Tomaten, Peperoni, jungem Lauch, Basilikum und Parmesan <i>avec crème aigre, olives de Taggiasca, tomates, piment, poireau jeune, basilic et Parmesan</i> with sour cream, Taggiasca olives, tomatoes, chili, young leek, basil and Parmesan	24.00
Schottland mit schottischem Loch Fyne Rauchlachs, Sauerrahm, jungem Lauch, Meerrettich, seinem Kaviar und Reibkäse <i>avec saumon d'Ecosse fumé, crème aigre, poireau jeune, raifort, son caviar et fromage râpé</i> with smoked Scottish salmon, sour cream, young leek, horseradish, its caviar and grated cheese	28.00
Grand Hotel Zermatterhof mit Sauerrahm, Waldpilzen, Iberico Schinken, Parmesan und Rucolasalat <i>avec crème aigre, champignons des bois, jambon d'Ibérique, Parmesan et salade de roquette</i> with sour cream, wild mushrooms, Iberico ham, Parmesan and rocket salad	31.00
Frankreich mit Sauerrahm, Perigord Trüffel, jungem Lauch und Reibkäse <i>avec crème aigre, truffes Perigord, poireau jeune et fromage râpé</i> with sour cream, Perigord truffles, young leek and grated cheese	45.00

Deklaration / déclaration / declaration

Rind / Bœuf / Beef °

Lamm / Agneau / Lamb °

Kalb / Veau / Veal °

Geflügel / Poulet / Poultry

CH / USA / IRL

F / IRL

CH

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

¹ Geschützte Herkunftsbezeichnung

¹ Indication géographique protégée

¹ Protected origin indication



Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Tous nos prix sont en Francs Suisses. Inclus TVA

All our prices are in Swiss Francs incl. VAT