

ROOM SERVICE

Auf alle Getränke und Speisen erheben wir einen Zimmerservice-Zuschlag von **15 chf**.

There will be a room service charge of **15 chf** on all drinks and snacks.

Toutes les boissons et tous les plats sont soumis à un supplément de **15 chf** pour le service d'étage.

ESSEN / FOOD / MANGER

| | |
|---|---|
| FLAMMKUCHEN / tarte flambées | 2 |
| VORSPEISEN / starters / entrées | 3 |
| SUPPEN / soups / soupes | 4 |
| PASTA / pâtes | 4 |
| VEGETARISCH & VEGAN / vegetarian & vegan / végétarien et végan | 5 |
| FISCH / fish / poisson | 6 |
| FLEISCH / meat / viande | 7 |
| DESSERTS / desserts | 8 |
| KÄSE / cheese / fromage | 8 |
| MIDNIGHT SNACKS | 9 |

TRINKEN / BEVERAGES / BOISSONS

| | |
|--|----|
| WEINE / wines / vins | 10 |
| BIERE / beer / bière | 14 |
| SOFT DRINKS | 15 |
| HEISSGETRÄNKE / hot drinks / boissons chaudes | 16 |

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices in Swiss Francs incl. VAT. /

Tous les prix en francs suisses, TVA incluse.

FLAMMKUCHEN / TARTES FLAMBÉES

| | | |
|--|---|-------|
| LORRAINE | mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck und Reibkäse with sour cream, green onions, bacon and grated cheese à la crème acidulée, oignons de mai, lard et fromage râpé | 29.00 |
| ITALIEN (vegetarisch) (vegetarian) (végétarien) | mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto und Rucola with tomato, mozzarella, olives, pesto and rocket au tomate, mozzarella, olives, pesto et roquette | 29.00 |
| WALLIS | mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer und Trockenfleisch with sour cream, green onions, goat's cheese, honey, black pepper and dried meat à la crème acidulée, oignons de mai, fromage de chèvre, miel, poivre noir et viande séchée | 33.00 |
| SCHOTTLAND | mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Reibkäse, Rauchlachs, Lachskaviar und Meerrettich with sour cream, green onions, grated cheese, smoked salmon, salmon caviar and horseradish à la crème acidulée, oignons de mai, fromage râpé, saumon fumé, caviar de saumon et raifort | 33.00 |

VORSPEISEN / STARTERS / ENTRÉES

| | | | |
|---|--|----------------|----------------|
| GEMISCHTER BLATTSALAT | mit französischer oder italienischer Salatsauce | | 20.00 |
| Mixed leaf salad | with French or Italian salad dressing | | |
| Feuilles de salade mêlées | à la sauce à salade française ou italienne | | |
| CAESAR SALAD* | mit Parmesan und Croûtons | | 27.00 |
| | with Parmesan and croutons | | |
| | au parmesan et croûtons | | |
| | mit Pouletbrust | | 34.00 |
| | with chicken breast | | |
| | et blanc de poulet | | |
| | mit Black Tiger Riesenkrevetten | | 39.00 |
| | with Black Tiger giant prawns | | |
| | et crevettes géantes Black Tiger | | |
| MOZZARELLA | mit Rispentomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine | | 27.00 |
| Mozzarella | with tomatoes on the stalk, basil and extra vergin olive oil | | |
| Mozzarella de bufflonne | aux tomates en grappe, basilic et à l'huile d'olive extra vierge | | |
| HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE | mit Kirschen-Chutney und Felchlin Grand cru Elvesia | 38.00 | 53.00 |
| Home-made duck liver terrine | with cherry chutney and Felchlin Grand cru Elvesia | | |
| Terrine de foie de canard faite maison | au chutney de cerises et au Felchlin Grand cru Elvesia | | |
| TRADITIONELLES RINDSTATAR* | mit Rindsfilet mit Baergfeuer-Sauce, Toast und Butter | 100 g 180 g | 38.00 49.00 |
| Traditional beef tatar* | with beef fillet with Baergfeuer sauce, toast and butter | | |
| Tartare de bœuf traditionnel* | au filet de bœuf, à la sauce Baergfeuer, toast et beurre | | |

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 21h30

SUPPEN / SOUPS / POTAGES

| | | |
|-----------------------------------|--|-------|
| TOMATENSUPPE* | mit Basilikum-Pesto | 20.00 |
| Tomato cream soup* | with basil pesto | |
| Crème de tomates* | au pesto au basilic | |
| | | |
| KRUSTENTIERCREMESUPPE* | mit Black Tiger Riesenkrevetten und Marc de Dôle | 23.00 |
| Crustacean cream soup* Bisque* | with black tiger giant prawns and Marc de Dôle | |
| | avec crevettes géantes Black Tiger et Marc de Dôle | |
| | | |
| FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE* | mit Brot und Käse überbacken | 20.00 |
| French onion soup | garni de pain et de fromage | |
| Soup à l' oignon français | topped with bread and cheese | |

PASTA / PÂTES

| | | |
|---|---|-------------|
| SPAGHETTINI ODER PENNE RIGATE* | mit Tomatensauce, Sauce Bolognese oder Pesto | 23.00/32.00 |
| | with tomato sauce, Bolognese sauce or pesto | |
| | à la sauce tomate, à la sauce bolognaise ou pesto | |
| | | |
| KÜRBIS-RAVIOLI* | mit Ingwer, Currysauce und gerösteten Kürbiskernen | 25.00/35.00 |
| PUMPKIN RAVIOLI | with ginger, curry sauce and roasted pumpkin seeds | |
| RAVIOLIS AU CITROUILLE | au gingembre, sauce au curry et graines de citrouille | |
| | rôties | |

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 21h30

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VÉGETARIEN

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------|
| CÄSAR- SALAT* | mit Parmesan, Croûtons und französischer Salatsauce | 27.00 |
| Cesar salad* | with parmesan, bread croutons and French dressing | |
| Salade César* | au parmesan, aux croûtons et à la sauce à salade française | |
| MOZZARELLA* | mit Rispentomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine | 27.00 |
| Mozzarella* | with tomatoes on the vine, basil and extra virgin olive oil | |
| Mozzarella* | aux tomates en grappe, au basilic et à la huile d'olive extra vierge | |
| KÜRBIS-RAVIOLI* | mit Ingwer, Currysauce und gerösteten Kürbiskernen | 25.00/35.00 |
| <i>PUMPKIN RAVIOLI</i> | with ginger, curry sauce and roasted pumpkin seeds | |
| <i>RAVIOLIS AU CITROUILLE</i> | au gingembre, sauce au curry et graines de citrouille rôties | |
| SPAGHETTINI ODER PENNE RIGATE* | mit Tomatensauce, oder Pesto Genueser Art | 23.00/32.00 |
| | with tomato sauce or Genovese pesto | |
| | à la sauce tomate ou pesto génoise | |

VEGAN / VÉGAN

| | | | |
|---------------------------------|--|---------------|----------------|
| AUBERGINEN-TATAR | mit getrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven und Baergfeuer-Sauce | 80 g 140 g | 32.00 41.00 |
| | with dried tomatoes, taggiasca olives and Baerfeuer-sauce | | |
| | aux tomates séchées, aux olives de Nice et à la sauce Baergfeuer | | |
| KARIBISCHE TOMATENSUPPE* | mit Bananen und Kokosmilch | | 21.00 |
| Carribbean tomato soup* | with bananas and coconut milk | | |
| Crème de tomates des Caraïbes* | aux bananes et au lait de coco, | | |

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 21h30

| | | |
|---|---|-------------|
| LINSEN-DHAL* | mit Blumenkohl in Tempura-Teig | 23.00 |
| Lentil dhal* | with cauliflauer in tempura batter | |
| Dhal de lentilles* | au chou-fleur en pâte à tempura | |
| SPAGHETTINI ODER PENNE RIGATE* | mit Knoblauch, Öl, Peperoncini und Taggiasca-Oliven | 23.00/32.00 |
| | with garlic, oil, chili peppers and taggiasca olives | |
| | à l'ail, à l'huile, aux piments et aux olives noires de Nice | |
| GEMÜSECURRY* | mit Basmati-Reis, Cashew-Nüssen, Schwarzkümmel und Koriander | 41.00 |
| Vegetable curry* | with basmati rice, cahew nuts, black cumin and coriander | |
| Curry de légumes* | au riz basmati, aux noix de cajou, au cumin noir et à la coriandre | |

FISCH / FISH / POISSON

| | | |
|--------------------------------|---|--------------|
| ALPENZANDER™* | mit Champagner-Sauerkraut, Trauben und Beurre blanc | 35.00/ 50.00 |
| AlpenZander™* (pikeperch) | with champagne-saukraut, grapes and white butter sauce | |
| AlpenZander™ (Sandre)* | avec choucroute au Champagne, raisins et beurre blanc | |
| BLACK TIGER GAMBAS* | mit Fregola Sarda, Steinpilze, Taggiasca-Oliven und Pesto- Rahmsauce | 35.00/ 50.00 |
| Black Tiger giant prawns* | with fregola sarda, porcini mushrooms, Taggiasca olives and pesto cream sauce | |
| Gambas Black Tiger* | avec fregola sarda, crêpes, olives Taggiasca et à la sauce crème au pistou | |

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 21h30

FLEISCH / MEAT / VIANDE

| | | | |
|--------------------------------------|--|-------|-------|
| RINDSFILET* | mit Pfeffer-Schalottensauce, Kartoffel-Gnocchi und Flower Sprouts | 180 g | 63.00 |
| Fillet of beef* | with pepper-shallot sauce, potato gnocchi and flower sprouts | | |
| Filet de bœuf* | à la sauce au poivre et échalotes, gnocchi de pommes de terre et flower sprouts | | |
| | | | |
| KALBSSTEAK* | mit Trockenfleisch-Dörraprikosen-Sauce, Kartoffel-Gnocchi, Flower Sprouts | 150 g | 59.00 |
| Veal Steak* | with dried meat and dried apricot sauce, potato gnocchi and flower sprouts | | |
| Steak de veau* | à la sauce de viande séchée et apricots séchés, gnocchi de pommes de terre et flower sprouts | | |
| | | | |
| WIENERSCHNITZEL* | mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln | | 53.00 |
| Wienerschnitzel* | with mountain cranberries and parsley potatoes | | |
| Escalope viennoise* | aux aïnelles rouges et pommes de terre persillées | | |
| | | | |
| ZERMATTERHOF BURGER | Swiss-Wagyu-Beef-Burger mit Barbecue-Sauce, amerikanischem Weisskohlsalat, Sriracha-Sauce, Speck, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Rucola, Brioche-Bun und Pommes frites | 39.00 | |
| | Swiss-Wagyu-Beef-Burger with barbecue sauce, cole slaw, Sriracha sauce, bacon, pickled cucumber, tomato, onions, rocket, brioche bun and French fries | | |
| | Swiss-Wagyu-Beef-Burger à la sauce barbecue, salade de chou blanc américaine, sauce Sriracha, lard, concombre au vinaigre, tomate, oignons, roquette, bun brioche et pommes frites | | |
| | | | |
| ZERMATTERHOF CHEESEBURGER | Swiss-Wagyu-Beef-Burger mit Hore-Käse, Barbecue-Sauce amerikanischem Weisskohlsalat, Sriracha-Sauce, Speck, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Rucola, Brioche-Bun und Pommes frites | 41.00 | |
| | Swiss-Wagyu-Beef-Burger with Hore cheese, barbecue sauce, cole slaw, Sriracha sauce, bacon, pickled, cucumber, tomato, onions, garden rocket, brioche bun and french fries | | |
| | Swiss-Wagyu-Beef-Burger au fromage Hore, barbecue sauce, salade de chou blanc américaine, sauce Sriracha, lard, concombre au vinaigre, tomate, oignons, roquette, bun brioche et pommes frites | | |
| | | | |
| CLUBSANDWICH | mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Eisbergsalat, Cocktail-Sauce und Pommes frites | | 39.00 |
| | with chicken breast, egg, bacon, tomatoes, iceberg salad, cocktail sauce and french fries | | |
| | au blanc de poulet, œuf, lard, tomates, cocktail et pommes frites | | |

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 21h30

DESSERTS

| | | |
|-------------------------|---|-----------------|
| TOBLERONE MOUSSE | mit weisser Tobleronesauce, Mangosauce und Passionsfrucht | 21.00 |
| Toblerone mousse | with white toblerone sauce, mango sauce and passionfruit | |
| Mousse au Toblerone | avec sauce Toblerone blanc, sauce à la mangue et aux fruits de la passion | |
| | | |
| BABA AU RHUM | mit Schlagrahm und Tarocco-Orangen | 21.00 |
| | with whipped cream and Tarocco-oranges | |
| | à la crème fouettée et aux oranges Tarocco | |
| | | |
| CRÈME BRÛLÉE | mit Quitte und Haselnussglace | 21.00 |
| | with quince and hazelnut ice cream | |
| | au purée de coings et à la glace de noisette | |
| | | |
| GLACE UND SORBET | | pro Kugel/ 5.00 |
| Ice cream and sorbet | | per scoop/ |
| Glace et sorbet | | la boule/ |

KÄSE / CHEESE / FROMAGE

| | | |
|----------------------|--|-------|
| KÄSETELLER | mit Quittengelee und Früchtebrot | |
| Cheese plate | with quince jam and fruitcake | |
| Assiette de fromages | à la gélee de coings et pain de fruits | |
| | 3 Sorten / 3 varieties / 3 sortes | 20.00 |
| | 4 Sorten / 4 varieties / 4 sortes | 23.00 |
| | 5 Sorten / 5 varieties / 5 sortes | 26.00 |

MIDNIGHT SNACKS

SWISS CAVIAR OONA 103* mit Toast und Butter 50 g 240.00

Swiss Caviar Oona 103* with toast and butter

Swiss Caviar Oona 103* avec toast et beurre

GERÄUCHERTER WILDLACHS

Smoked wild Salmon mit Toast und Butter 120 g 48.00

Saumon sauvage fumé
with toast and butter
avec toast et beurre

GÄNSELEBERTERRINE

Goose liver terrine mit Toast und Butter 80 g 48.00

Terrine de foie gras
with toast and butter
avec toast et beurre

ROHSCHINKEN

Raw ham
Jambon cru Jabugo Pata Negra 50 g 48.00

Fleischdeklaration: Rind/Irland und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich, Weinbergschnecken/Frankreich.

Fischdeklaration: Rauchlachs/Schottland, Loup de mer/Griechenland, Saibling/Island und Schweiz, Eglifilet/Schweiz, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Niederlande, Black Tiger Gambas/Vietnam, Jakobsmuscheln/Japan.

Meat declaration: beef/Ireland and Switzerland, veal/Switzerland, pork/Switzerland, chicken/Switzerland, foie gras/France, escargots/France.

Fish declaration: smoked salmon/Scotland, sea bass/Greece, char/Iceland and Switzerland, perch fillets/Switzerland, tuna/Philippines, lobster/Canada, smoked eel/Netherlands, Black Tiger Prawns/Vietnam, scallops/Japan.

Déclaration de la viande: bœuf/Irlande et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, foie gras de canard/France, escargots/France.

Déclaration des poissons: saumon fumé/Écosse, loup de mer/Grèce, omble chevalier/Islande et Suisse, filet de perche/Suisse, thon/Philippines, homard/Canada, anguille fumée/Pays-Bas, Gambas Black Tiger/Vietnam, Coquilles Saint-Jacques/Japon

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Unless specified, we serve Swiss meat. Please ask our staff if you have any questions about food allergies or intolerances, or the amount of alcohol in our beverages. Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative aux allergènes, aux intolérances et à la teneur en alcool des boissons.

* von 23.00 bis 07.00 Uhr / from 11.00 p.m. to 7.00 a.m. / de 23h00 à 07h00

SOFTDRINKS

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------|--------|-------|
| ZERMATTER WASSER | | 1 l | 10.00 |
| VALSER | Naturelle / Classic | 3.3 dl | 8.00 |
| VALSER | Naturelle / Classic | 7 dl | 14.00 |
| COCA COLA / ZERO | | 3.3 dl | 7.00 |
| FANTA / SPRITE | | 3.3 dl | 7.00 |
| RIVELLA | Rot / Blau | 3.3 dl | 7.00 |
| THOMAS HENRY | Tonic | 2 dl | 8.00 |
| FEVER-TREE | Mediterranean Tonic | 2 dl | 8.00 |
| SCHWEPPE | Hibiscus Tonic | 2 dl | 8.00 |
| GENTS | Ginger Ale / Ginger Beer | 2 dl | 8.00 |
| SANBITTER | Rot | 1 dl | 8.00 |
| SWISS MOUNTAIN SPRING | Tonic / Dry Tonic | 2 dl | 8.00 |

SÄFTE / JUICES / JUS

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|--------|------|
| RAMSEIER APFEL | Süessmost / Schorle | 3.3 dl | 6.00 |
| MICHEL FRUCHTSÄFTE | Aprikose / Traube | 2 dl | 6.00 |
| MICHEL FRUCHTSÄFTE | Orange / Cranberry / Ananas / Apfel | 3 dl | 8.00 |

KAFFEE / COFFEE / CAFÉ

Für unseren Kaffee und Espresso verwenden wir Spezialitäten der Zermatt Rösterei und aus dem Hause Libretto, Italien.

ROBUSTA und ARABICA BLEND ZERMATTERHOF SELEKTION - Zermatt Rösterei
oder
ARABICA BLEND - Libretto, Italien

| | |
|---|------|
| KAFFEE / ESPRESSO | 5.00 |
| CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO | 7.00 |
| HEISSE SCHOKOLADE / OVOMALTINE | 7.00 |

Auf Wunsch auch gerne koffeinfrei.
Also available decaffeinated.
Disponible en version décaféinée.

TEE / TEA / THÉ

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| KANNE TEE | Teehaus Ronnefeldt Teespezialitäten Tea house Ronnefeldt tea specials Salon de thé Spécialités de thé Ronnefeldt | 9.00 |
| | Schwarz Earl Grey / English Breakfast / Assam Grün Greenleaf / Morgentau Kräuter Mint / Bergkräuter / Verveine Früchte Sweet Berries | |
| FRISCHER INGWERTEE | Kanne | 10.00 |