



## VORSPEISEN



<b>SCHWEIZER KALBSKUTTELN TOSKANISCHER ART</b> mit geschmorten Datteltomaten und hausgemachtem Rosmarin-Focaccia	32.-
<b>FRANZÖSISCHE FOIE GRAS</b> mit Aronia, Walliser Süsswein und Brioche	39.-
<b>SCHWEIZER KALBSKOPF UND ONSEN-EI</b> Lauwarmer la Bonnotte-Kartoffelsalat, Schnittlauch und gebackener Kalbskopf	32.-
<b>GEGRILLTER MITTELMEER-PULPO UND LOMITO BELOTTA</b> mit Peperoni, Artischocken und Black-Eyed Beans	34.-
<b>RISOTTO A LA CHEF</b> mit Staffalp-Käse, Walliser Verjus, Salbei, Blaubeeren und Baumnuss	28.-
<b>ZERMATTERHOF SHRIMPS CEVICHE</b> mit Black Tiger Garnelen verfeinert mit Kokosnuss & Tomate	32.-
<b>BLUE SUSHI BOWL</b> mit Granatapfel, Avocado, Gurke, Daikon und Wasabi auch als Hauptgang erhältlich	1/2 32.- 1/1 40.-
+ Mittelmeer-Thunfisch	+8.-
+ Norwegischer Rauchlachs	+8.-
+ Gebratene Black Tiger Garnelen	+8.-
<b>TATAR VOM ERINGER RIND TEX MEX STYLE</b>	1/2 32.-
mit Mais, Chipotle-Mayonnaise & knusprigen Tortilla Chips auch als Hauptgang erhältlich	1/1 54.-
<b>SAISONALE SALATSCHÜSSEL</b> mit Cherrytomaten, Gurken, Rübli Roggenbrotchips und Sprossen mit French Dressing, Italian Dressing oder Essig und Öl	1/2 15.- 1/1 19.-
+ Gebratene Schweizer Ribelmais Pouletbrust	+12.-
+ Gekochtes Ei	+ 3.-
+ Walliser Speck	+ 3.-
+ Zermatter Trockenfleisch	+ 8.-
+ Hobelkäse	+ 8.-
+ Büffelmozzarella	+ 8.-
+ Avocado	+ 3.-
+ Edamame	+ 3.-

## SUPPEN

<b>SUPPE DES TAGES</b> Täglich wechselnde, saisonale Kreation Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	16.-
<b>WALDPILZCREMESUPPE</b> mit alpinen Kräutern und einem Hauch Sherry	16.-
<b>SCHWEIZER OXTAIL-KRAFTBRÜHE</b> mit Wurzelgemüse und zartem Siedfleisch	18.-
<b>BOUILLABASSE</b> Klassische Fischsuppe mit Mittelmeer Rotbarbe, Seeteufel, Drachenkopf verfeinert mit Safran-Rouille und geröstetem Baguette	22.-

## DESSERTS

Vegan Vegetarisch

<b>CRÊPES SUZETTE AB 2 PERSONEN</b> mit Grand Marnier und Vanilleglace	25.- P.P	<b>SORBET VALAISAN</b> 2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC	18.-
<b>TOBLERONE MOUSSE</b> mit Mandel und Honig	18.-	<b>SORBET WILLIAMINE</b> 2 Kugeln Birnsorbet mit Williamine AOC	18.-
<b>APRIKOSEN-CHEESECAKE</b> mit Rosmarin-Mandel-Crumble	18.-	<b>GLACE UND SORBET</b> pro Kugel mit Rahm	5.- +2.-
<b>TIRAMISU</b> Der italienische Klassiker - hausgemacht & verführerisch	18.-	<b>KOKOSNUSS MERINGUES</b> mit Mango und Passionfrucht	18.-



## HAUPTGÄNGE



<b>SCHWEIZER LUMA PRIME BLACK ANGUS ENTRECÔTE</b> mit Sauce Hollandaise, sautierten Waldpilzen, Spätzli und Marktgemüse	180g	54.-
<b>SCHWEIZER LUMA PRIME BLACK ANGUS RINDSFILET ROSSINI</b> mit Wintertrüffel, französischer Foie Gras und Brioche		64.-
<b>SCHWEIZER KALBSKOPFBÄCKLI</b> Zart geschmort in Burgunder Jus, serviert mit Wurzelgemüse		48.-
<b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB</b> mit Preiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites	180g	52.-
<b>FRANZÖSISCHE SCHWARZFEDERHUHNBRUST</b> gefüllt mit Aprikosen und Baumnüssen, dazu feine Kartoffel-Terrine		52.-
<b>ZERMATTERHOF BEEF BURGER VOM ERINGER RIND</b> Swiss Beef Burger mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		39.-
<b>ZERMATTERHOF APPENZELER RIBELMAIS CHICKEN BURGER</b> Schweizer Ribelmais Poulet Brust mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		39.-
<b>ZERMATTERHOF VEGI BURGER</b> Planted Crispy Patty mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		34.-
<b>FRISCHER FISCH DES TAGES</b> mit schwarzem Venere-Reis, Ofengemüse und Safran-Sud Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam		48.-
<b>WALLISER ALPENZANDER GEBRATEN</b> mit Thai-Curry-Sud, Süsskartoffeln und Jasminreis		48.-
<b>ATLANTISCHER HUMMER THERMIDOR</b> mit la Bonnotte-Kartoffeln	1/2 55.- 1/1 110.-	
<b>PLIN MIT STAFFELALP-KÄSEFÜLLUNG</b> mit Eierschwämmli, cremiger Fondue-Sauce, Blattspinat Röstzwiebeln und Gremolata		41.-
<b>GEBACKENE TESSINER POLENTA</b> mit geräuchertem Walliser Ziger, Tomaten-Holunderblüten-Relish und Pinienkernen		38.-
<b>PORTION POMMES FRITES</b>		12.-
Portion hausgemachte Trüffel-Mayonnaise		6.-
Portion hausgemachte Chipotle-Mayonnaise		6.-

*Brot Deklaration:  
Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, insbesondere aus der „Bäckerei Fuchs“ in Zermatt.  
Wenn Sie Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten,  
der Herkunft oder dem Alkoholgehalt von Lebensmitteln haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

### KÄSEPLÄTTLI

**AUS DER REGION**

Fünf Sorten feinsten regionaler Käse

Der perfekte Einstieg mit einer klassischen Schweizer Käseauswahl.

21.-

## OFFENWEIN

### VOLLER KÖRPER

Syrah  
Simon Maye & Fils, Chamoson 18.-

Château Poujeaux  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)  
Cru Bourgeois supérieur, Bordeaux 19.-

Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè DOCG  
Fratelli Giacosa, Piemonte 17.-

N.V. Louis Roederer Champagne Brut 21.-  
 2017 Louis Roederer Champagne Rosé 24.-

Il Tarabuso  
(Cabernet Sauvignon)  
Terre del Marchesato 15.-

Pinot Noir Côtes de Nuits "Prieuré" 16.-  
Domaine Aurélien Verdet, Bourgogne

Chardonnay Macon Verze  
Domaine Thibert, Bourgogne 16.-

### FRUCHTIG

Merlot 11.-  
Maison Rouge, Chamoson

### HOLZIG

### KRÄUTRIG

Petite Arvine "Les Effeuilleuses"  
Bétrisey Albrecht, Sierre 14.-

Nez Noir Réserve  
(Cornalin, Merlot, Syrah, Gamaret)  
Rouvinez, Sierre 12.-

Roero Arneis "Costa delle Rose" DOCG  
Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio, Piemonte 11.-

Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry  
Col di Rocca, Veneto 11.-

Riesling Gutswein  
Weingut Knewitz, Rheinhessen 12.-

Whispering Angel Rosé  
Château d'Esclans 13.-

Assemblage L'Etreinte  
(Heida, Humagne Blanche, Marsanne)  
Cave La Romaine, Flanthey 11.-

Fendant "Les Bans"  
Gerald Besse, Martigny 11.-

### LEICHT

### Sélection de vins

2023	-	Petite Arvine Altimus LUX VINA	86.-
2021	-	Riesling "Hundertgulden", Weingut Knewitz	98.-
2018	-	Chablis, Domaine Raveneau	278.-
2019	-	Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscana	145.-
2013	-	Château de Pez, Cru Bourgeois St-Estèphe	98.-

### CHAMPAGNE by the BOTTLE

N.V.	-	Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	209.-
N.V.	-	Grand Cru Brut, Egly-Ouriet	225.-
N.V.	-	Blanc de Blanc Brut, Ruinart	245.-
N.V.	-	Grande Cuvée Brut, Krug	355.-
2015	-	Grand Cru Blanc de Noirs, Paul Clouet	168.-

### HOT N COLD

ESPRESSO / KAFFEE	6.-
MILCHKAFFEE	8.-
FELCHLIN GRAND CRU SCHOKOLADE	12.-
TEE POT 0.5l	12.-
BIER 0.3l / 0.5l	8.- / 11.-
SOFTGETRÄNKE 0.3l	8.-
BE WTR still / mit Sprudel 0.75l	12.-

### ZERMATT MEETS VERSAILLES

APEROL SPRITZ	17.-
LIMONCELLO SPRITZ	17.-
APRICOT SPRITZ	17.-
NEGRONI	24.-
ALATA GIN - TONIC	26.-
ESPRESSO MARTINI	24.-

### HEALTHY & CLEAN

0.0% MATTERHORN COOLER	14.-
0.0% GIN TONIC	16.-
0.0% SANBITTER	9.-
0.0% ICE TEA ALPINE HERBS	11.-
0.0% CHAVIN SAUVIGNON BLANC	10.-
0.0% EINS, ZWEI, ZERO SPARKLING	10.-