



### 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>ZERMATTERHOF SHRIMPS CEVICHE</b> mit Black Tiger Garnelen verfeinert mit Kokosnuss und Tomate		32.-
<b>BLUE SUSHI BOWL</b>	1/2	32.-
mit Granatapfel, Avocado, Gurke, Daikon und Wasabi auch als Hauptgang erhältlich	1/1	40.-
+ Mittelmeer-Thunfisch		+8.-
+ Norwegischer Rauchlachs		+8.-
+ Gebratene Black Tiger Garnelen		+8.-
<b>TATAR VOM SCHWEIZER RIND TEX MEX STYLE</b>	150g	32.-
mit Mais, Chipotle-Mayonnaise & knusprigen Tortilla Chips auch als Hauptgang erhältlich	300g	54.-
<b>SAISONALE SALATSCHÜSSEL</b>	1/2	15.-
mit Cherrytomaten, Gurken, Rüebl Roggenbrotchips und Sprossen mit French Dressing, Italian Dressing oder Essig und Öl + Gebratene Schweizer Ribelmals Pouletbrust + Gekochtes Ei	1/1	19.-
+ Walliser Speck		+12.-
+ Zermatter Trockenfleisch		+ 3.-
+ Hobelkäse		+ 3.-
+ Büffelmozzarella		+ 8.-
+ Avocado		+ 8.-
+ Edamame		+ 3.-

### SUPPEN

<b>SUPPE DES TAGES</b>	16.-
Täglich wechselnde, saisonale Kreation Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	
<b>WALDPILZCREMESUPPE</b>	16.-
mit alpinen Kräutern und einem Hauch Sherry	
<b>SCHWEIZER OXTAIL-SUPPE</b>	18.-
mit Wurzelgemüse und zartem Siedfleisch	

Vegan

Vegetarisch



### HAUPTGÄNGE

<b>SCHWEIZER BLACK ANGUS ENTRECÔTE</b>	180g	54.-
mit Sauce Hollandaise, sautierten Waldpilzen, Spätzli und Marktgemüse		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB</b>	180g	52.-
mit Preiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites		
<b>ZERMATTERHOF BEEF BURGER</b>		39.-
Swiss Beef Burger mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		
<b>ZERMATTERHOF APPENZELER RIBELMAIS CHICKEN BURGER</b>		39.-
Schweizer Ribelmals Poulet Brust mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		
<b>ZERMATTERHOF VEGI BURGER</b>		34.-
Planted Crispy Patty mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Brioche-Bun und Pommes Frites		
<b>PLIN MIT STAFFELALP- KÄSEFÜLLUNG</b>		41.-
mit Eierschwämmli, cremiger Fondue-Sauce, Blattspinat Röstzwiebeln und Gremolata		
<b>FRISCHER FISCH DES TAGES</b>		48.-
mit schwarzem Venere-Reis, Ofengemüse und Safran-Sud Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam		
<b>GEBACKENE TESSINER POLENTA</b>		38.-
mit geräucherter Walliser Ziger und Tomaten-Holunderblüten-Relish		
<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.*

### DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	18.-	<b>SORBET VALAISAN</b>	18.-
Der italienische Klassiker - hausgemacht & verführerisch		2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC	
<b>TOBLERONE MOUSSE</b>	18.-	<b>SORBET WILLIAMINE</b>	18.-
mit Mandel und Honig		2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC	
<b>APRIKOSEN - CHEESECAKE</b>	18.-	<b>GLACE</b> <b>UND SORBET</b>	pro Kugel 5.- mit Rahm +2.-
mit Rosmarin-Mandel-Crumble		<b>KOKOSNUSS MERINGUES</b>	18.-
<b>EISKAFFEE MIT BAILEYS</b>	16.-	mit Mango und Passionfrucht	
Erfrischend, aromatisch und mit feinem Kaffeearoma			

### KÄSEPLÄTTLI

#### AUS DER REGION

**Frisches Brot, 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  
(Nebbiola)  
Fratelli Giacosa, Piemonte 17.-

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

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

Chardonnay Macon Verze  
Domaine Thibert, Bourgogne 16.-

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

### FRUCHTIG

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

Merlot  
Maison Rouge, Chamoson 11.-

### HÖLZIG

### KRÄUTRIG

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

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

Riesling Gutswein  
Weingut Knewitz, Rheinhessen 12.-

Whispering Angel Rosé  
Château d'Esclans 13.-

Assemblage L'Étreinte  
(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 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% AMALFI SPRITZ	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.-