

❖ VORSPEISEN ❖

SCHWEIZER KALBSKUTTELN TOSKANISCHER ART	32.-
mit geschmorten Datteltomaten und hausgemachtem Rosmarin-Focaccia	
HAUSGEMACHTE FOIE GRAS-TERRINE*	48.-
mariniert mit walliser Süssweingelee und Brioche	
BURGUNDER SCHNECKEN RAGOUT	34.-
Weinbergschnecken mit Weisswein, Crème Fraîche, Lauch und Champignons	
VORSPEISE DER WOCHE	39.-
Wöchentlich wechselnde, saisonale Kreation ; bitte fragen Sie unser Serviceteam	
SCHWEIZER KALBSKOPF UND ONSEN-EI	34.-
Lauwarmer Kartoffelsalat und Schnittlauch	
GEGRILLTER MITTELMEER-PULPO & LOMITO BELLOTA VOM IBERICO SCHWEIN	38.-
mit Peperoni, Artischocken und Black-Eyed Beans	
RISOTTO A LA CHEF (V)	32.-
mit Stafelalp-Käse, Walliser Verjus, Salbei, Blaubeeren und Baumnüssen	
PIKANTES MITTELMEER BALEGO TUNA-TATAR	44.-
mit asiatischem Salat und Ponzu	
TATAR VOM ERINGER RIND AUS DEM WALLIS	1/2 38.-
mit Onseneigelb, Trüffelmyonnaise und getoastetem Brioche	
auch als Hauptgang erhältlich	1/1 52.-
SAISONALE SALATSCHÜSSEL (V)	1/2 18.-
mit Cherrytomaten, Gurken, Rüebl und Sprossen mit French Dressing, Italian Dressing oder Essig und Öl	
+ Gebratene Schweizer Pouletbrust	+ 15.-
+ Gekochtes Ei	+ 3.-
+ Hobelkäse	+ 8.-
+ Büffelmozzarella	+ 8.-
+ Black Tiger Garnelen	+ 8.-
BURRATA (V)	36.-
mit Tomate, Aprikosenbalsamico und Pinienkerne	

❖ SUPPEN ❖

SUPPE DES TAGES	16.-
Täglich wechselnde, saisonale Kreation Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	
TOMATENCREMESUPPE (V)	16.-
SCHWEIZER OXTAIL-KRAFTBRÜHE	18.-
mit Wurzelgemüse und Plin	
BOUILLABASSE	34.-
Klassische Fischsuppe mit Mittelmeer Fischen verfeinert mit Safran-Rouille und geröstetem Baguette	

❖ HAUPTGÄNGE ❖

SCHWEIZER LUMA SCHWEINEBAUCH	45.-
mit Apfel-Met Ketchup, Sellerie Püree, Wirsing und Senf Sauce	
SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDFILET ROSSINI	72.-
mit Perigod Trüffel, französischer Foie Gras* und Brioche	
SCHWEIZER KALBSKOPFBÄCKLI	48.-
Zart geschmort in Burgunder Jus, serviert mit Wurzelgemüse	
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB	52.-
mit Preiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites	
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST	46.-
mit Pilzrahm Sauce, Lauch, Mais, Balsamico Zwiebel und Tessiner Polenta	
ZERMATTERHOF BEEF BURGER VOM ERINGER RIND	44.-
Swiss Beef Burger mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	
ZERMATTERHOF SWISS CHICKEN BURGER	42.-
Schweizer Ribelmals Poulet Brust mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	
ZERMATTERHOF VEGI BURGER (V)	38.-
Planted Crispy Patty mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	
FRISCHER FISCH DES TAGES	54.-
mit schwarzem Venere-Reis, Ofengemüse und Safran-Sud Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	
WALLISER EGLI LOË NACH MÜLLERIN ART	52.-
mit Salzkartoffeln, Remoulade Sauce und Beilagensalat	
KANADISCHER HUMMER THERMIDOR	1/2 78.-
mit Pommes Alumette, würziger Hummermayonnaise und Beilagensalat	
PLIN MIT WALLISER ZIGER (V)	44.-
mit Baumnüssen, Röstzwiebel, Apfelkompott und Gruyere-Kartoffelespuma	
GEBRATENER BLUMENKOHL PUFFER (V)	39.-
mit schwarzem Knoblauch, Raclette Käse, Pickels und Haselnuss Sud	
PORTION POMMES FRITES (V)	15.-
Portion hausgemachte Trüffel-Mayonnaise 8.- Portion hausgemachte Chipotle-Mayonnaise 6.-	

Brot Deklaration:

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, insbesondere von 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.

** von zwangsernährten Gänsen gewonnen*

(VE) Vegan (V) Vegetarisch

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE AB 2 PERSONEN AB 18 UHR (V)	25.- p.P	SORBET VALAISAN (VE)	21.-
mit Grand Marnier und Vanilleglace		2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC	
TOBLERONE MOUSSE (V)	18.-	SORBET WILLIAMINE (VE)	21.-
mit Mandel und Honig		2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC	
APRIKOSEN TARTELETTE (V)	21.-	GLACE (V) UND SORBET (VE)	6.-
mit Mandel Eis und Meringue		pro Kugel mit Rahm	
APFELSTRUDEL TIRAMISU (V)	21.-	EISKAFFEE MIT BAILEYS (V)	16.-
mit Apfelkompot, Zimt-Vanille Creme und Rum Rosinen		Erfrischend, aromatisch & mit feinem Kaffee Aroma	

KÄSEPLÄTTLI

AUS DER REGION (V)

Fünf Sorten feinsten regionaler Käse
Der perfekte Einstieg mit einer klassischen Schweizer Käseauswahl.

21.-

OFFENWEIN

VOLLER KÖRPER

Syrah de Vétroz
Cave La Madeleine, Vétroz 14.-

Château Haut-Simard
(Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)
Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux 17.-

N.V. Louis Roederer Champagner Brut 21.-

Morellino di Scansano Riserva
(Cabernet Sauvignon, Sangiovese)
Fattoria Le Pupille 14.-

2017 Louis Roederer Champagner Rosé 24.-

Chardonnay "Bourgogne Blanc"
Domaine Jeremy Arnaud, Bourgogne 16.-

Pinot Noir Bourgogne rouge
Maison Harbour, Bourgogne 17.-

Cornalin L'Égrappeuse
Bétrisey & Albrecht, Sierre 14.-

HOLZIG

FRUCHTIG

KRÄUTRIG

Petite Arvine "Nez Noir"
Domaine Rouvinez, Sierre 14.-

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

Roero Arneis "Cecu D'la Biunda"
Monchiero Carbone, Piemonte 13.-

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

Riesling Gutswein
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 12.-

Le Rosé x Giscours
Château Giscours, Margaux 15.-

Fendant "Réserve des Administrateurs"
Cave St-Pierre, Chamoson 10.-

Johannisberg
Gerald Besse, Martigny 11.-

LEICHT

WEINAUSWAHL

2024	–	Petite Arvine LUX VINA Altimus	86.-
2018	–	Chablis, Domaine Raveneau	278.-
2019	–	Sassi Chiusi Toscana IGT, iBertinga- Toscana	63.-
2019	–	Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscana	145.-
2010	–	Chapelle d'Ausone, Grand Cru St.Emilion	380.-

NO TROUBLES WITH BUBBLES

N.V	–	Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	209.-
N.V	–	Grand Cru Brut, Egly-Ouriet	225.-
2015	–	Grand Cru Blanc de Noirs, Paul Clouet	168.-
N.V	–	Grande Cuvée Brut, Krug	355.-
2013	–	Salon "Le Mesnil", Maison Salon	1290.-

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.-
Zermatt Bier – 0.33l	9.-
Softgetränke – 0.3l	8.-
Valais Wasser Still / mit Sprudel – 1l	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% Riesling Alkoholfrei Mayer	10.-