



ENTRÉES

TRIPES DE VEAU SUISSE TOSCANÉ aux tomates dattes braisées et à la focaccia au romarin	32.-
TERRINE DE FOIE GRAS* FAITE MAISON marinée de gelée de vin doux, à la brioche	48.-
RAGOÛT D'ESCARGOTS BOURGUIGNONNE Escargots de Bourgogne au vin blanc, à la crème fraîche, aux poireaux et aux champignons	34.-
L'ENTRÉE DE LA SEMAINE création de saison changeant chaque semaine <i>pour des informations détaillés, consultez s.v.p. notre personnel de service</i>	39.-
TÊTE DE VEAU SUISSE FRITE À L'OEUF ONSÉN et salade de pommes de terre tiède à la ciboulette	34.-
POULPE MÉDITERRANÉEN GRILLÉ & LOMITO BELLOTA DE PORC IBÉRIQUE aux poivrons, aux artichauts et aux doliques à oeil noir	38.-
RISOTTO ALLO CHEF (V) au fromage de la Stafelalp, au verjus valaisan, à la sauge, aux myrtilles et aux noix	32.-
TARTARE DE THON MÉDITERRANÉEN BALFÉGO ÉPICÉ à la salade asiatique et à la sauce ponzu	44.-
TARTARE DE BOEUF D'HÉRENS jaune d'œuf onsen, mayonnaise à la truffe, brioche grillée aussi comme en plat principal	52.- ½ 38.-
COUPE DE SALADES DE SAISON (V) tomates cerises, concombre, carottes, et pousses à la sauce française, l'italienne ou vinaigre et huile	24.- ½ 18.-
+ suprême de poulet suisse rôti	+ 15.-
+ œuf dur	+ 3.-
+ fromage à rebibes	+ 8.-
+ mozzarella de bufflonne	+ 8.-
+ gambas black tiger	+ 8.-
BURRATA (V) aux tomates, au vinaigre balsamique à l'abricot et aux pignons	36.-

POTAGES

POTAGE DU JOUR création de saison changeant tous les jours pour des informations détaillés, consultez notre personnel de service	16.-
VELOUTÉ DE TOMATES (V) avec des croûtons méditerranéens faits maison	16.-
CONSOMMÉ DE QUEUE DE BOEUF SUISSE aux racines et au plin	18.-
BOUILLABAISSÉ soupe de poisson traditionnelle avec poisson méditerranéen, à la rouille au safran et à la baguette grillée	34.-

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE (V) À PARTIR DE 2 PERSONNES, À PARTIR DE 18.00 au Grand Marnier et à la glace vanille	25.- p.p
MOUSSE AU TOBLERONE (V) aux amandes et au miel	18.-
TARTELETTE À L'ABRICOTS (V) à la glace aux amandes et à la meringue	21.-
TIRAMISU AU STRUDEL AUX POMMES (V) à la compote de pommes, à la crème vanille-cannelle et aux raisins au rhum	21.-

SORBET VALAISAN (VE) 2 boules de sorbet abricot arrosées d'abricotine AOC	21.-
SORBET WILLIAMINE (VE) 2 boules de sorbet poire arrosées de Williamine AOC	21.-
GLACES (V) ET SORBETS (VE) la boule avec crème	6.- + 2.-
CAFÉ GLACÉ AU BAILEYS (V) Rafraîchissant, aromatique et avec une fine saveur de café	16.-

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE PORC LUMA SUISSE au ketchup à la pomme et au miel, à la purée de céleri, au chou frisé et à la sauce moutarde	45.-
FILET DE BOEUF BLACK ANGUS SUISSE ROSSINI à la truffe du Périgord, au foie gras* français et à la brioche	72.-
JOUE DE VEAU SUISSE braisée au jus de bourgogne, servie avec des racines	48.-
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU SUISSE aux aïelles rouges, accompagnée de salade de pommes de terre ou de pommes frites	52.-
SUPRÊME DE POULARDE FRANÇAISE à la sauce crémeuse aux champignons, aux poireaux, au maïs, aux oignons, au vinaigre balsamique et à la polenta tessinoise	46.-
BURGER DE BOEUF D'HÉRENS ZERMATTERHOF burger de boeuf suisse, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	44.-
BURGER AU POULET ZERMATTERHOF (V) suprême de poulet de grain suisse, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	42.-
BURGER VÉGÉTARIEN ZERMATTERHOF (V) galette végétale croustillante, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	38.-
POISSON DU JOUR au riz noir vénéré, aux légumes du four et au court-bouillon au safran <i>pour des informations détaillés, contactez, s.v.p., notre personnel de service</i>	54.-
PERCHES LOË DU VALAIS À LA MEUNIÈRE aux pommes de terre nature, à la sauce rémoulade et une salade d'accompagnement	52.-
HOMARD CANADIEN THERMIDOR aux pommes de terre allumettes, la mayonnaise de homard épicée et la salade	½ 78.-
PLIN AU SÉRAC DU VALAIS (V) aux noix, aux oignons frits, à la compote de pomme et à l'espuma Gruyère et de pomme de terre	44.-
GALETTES DE CHOU-FLEUR RÔTIÉS (V) à l'ail noir, au fromage à raclette, aux pickles et au jus de noisette	39.-
PORTION DE POMMES FRITES (V) Mayonnaise à la truffe maison Mayonnaise aux chipotles maison	15.- 8.- 6.-

Déclaration concernant le pain:

Tous nos produits de boulangerie proviennent de boulangeries régionales, en particulier de la boulangerie Fuchs à Zermatt.

Si vous avez des questions concernant les allergènes, les intolérances,

l'origine ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.

** Issu d'œies gavées*

PLATEAU DE FROMAGES

DE LA RÉGION (V)

Cinq fromages régionaux soigneusement sélectionnés

La finale parfaite avec un choix de fromages suisses classiques

21.-




VIN EN VERRE

RICHE

 *Syrah de Vétroz*
Cave La Madeleine, Vétroz 14.-

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

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

 *N.V. Louis Roederer Champagne Brut* 21.-

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

 *2017 Louis Roederer Champagne Rosé* 24.-

 *Pinot Noir Bourgogne rouge*
Maison Harbour, Bourgogne 16.-

 *Cornalin L'Egrappeuse*
Bétrisey & Albrecht, Sierre 11.-

BOISÉ


FRUITÉ

ÉPICÉ

 *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.-

LÉGER

❖ SÉLECTION DE VINS ❖

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

❖ NO TROUBLES WITH BUBBLES ❖

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

❖ HOT 'N' COLD ❖

ESPRESSO / CAFÉ	6.-
ESPRESSO / CAFÉ	8.-
FELCHLIN GRAND CRU CHOCOLAT	12.-
THÉIÈRE 0.5 l	12.-
BIÈRE 0.3 l / 0.5 l	8,-/11,-
ZERMATT BIÈRE 0.33 l	8,-
SOFT DRINKS 0.3 l	8.-
EAU MINÉRALE VALAIS	
plate/ gazeuse 1.0 L	12.-

❖ KEEP IT CLASSY ❖

<i>APÉROL SPRITZ</i>	17.-
<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	17.-
<i>APRICOT SPRITZ</i>	17.-
<i>NEGRONI</i>	24.-
<i>ALATA GIN-TONIC</i>	26.-
<i>ESPRESSO MARTINI</i>	24.-

❖ HEALTHY & CLEAN ❖

0.0% MATTERHORN COOLER	14.-
0.0% GIN TONIC	16.-
0.0% SANBITTER	9.-
0.0% THÉ FROID	11.-
0.0% RIESLING DÉSALCOOLISÉ MAYER	10.-