

UNSERE VORSPEISEN

OUR STARTERS / NOS ENTRÉES

- WALLISER PLATTE MIT FLEISCH & KÄSE** 28.-
Valaisanne platter with meat & cheese
Assiette Valaisanne, charcuteries et fromages
- TAGESSUPPE** 15.-
Soup of the day / Soupe du jour
- QUINOA-SALAT** 21.-
Granatapfel, Avocado, Chimichurri sauce
Quinoa salad, pomegranate, avocado, chimichurri
Salade de quinoa, grenade, avocat, sauce chimichurri
- CAESAR SALAT, Poulet und Speck** 25.-
Chicken & bacon Caesar salad
César poulet et bacon
- GEMISCHTER SALAT, weisser Balsamico** 19.-
Mixed salad, white balsamic vinegar
Salade mixte, vinaigrette au balsamique blanc
- THUNFISCH-TARTAR, Mango** 32.-
Tuna tartar with mango
Tartare de thon à la mangue
- LACHSTARTAR, Avocado** 28.-
Salmon tartar with avocado
Tartare de saumon et avocat
- RINDSTARTAR auf Markbein** 35.-
Beef tartar on bone marrow
Tartare de bœuf sur os à moelle
- VEGETARIAN ROLL** 22.-
Brotrolle mit Falafel, Tzatziki und Feta
Soft bread roll with falafel, tzatziki and feta
Pain viennois avec falafel, tzatziki and feta
- CROQUE MONSIEUR** 32.-
Artischocken, Trüffel, Rohschinken
Artichoke, truffle and raw ham
Artichauts, truffe et jambon cru
- SCHWEINSHAXEN-TERRINE** 25.-
MIT ENTENLEBER
Terrine of porc shank and duck liver
Terrine de jarret de porc et foie gras

PIZZA

- PANNE ALL`OGLIO** 20.-
Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch
Olive oil, rosemary, garlic
Huile d'olive, romarin, ail
- MARGHERITA** 23.-
Tomate, Mozzarella
Tomato, mozzarella / Tomate, mozzarella
- VEGETARIANA** 26.-
Tomate, Mozzarella, grillierte Zucchini & Aubergine / Tomato, mozzarella, grilled zucchini & aubergine / Tomate, mozzarella, courgettes et aubergines grillées
- BBQ** 27.-
Scharfe Salami, Schinken, Mozzarella, BBQ-Sauce
Spicy salami, cooked ham, mozzarella, BBQ sauce
Salami piquant, jambon blanc, mozzarella, sauce barbecue
- PROSCIUTTO AI FUNGHI** 27.-
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons
Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
- TARTUFO**  38.-
Trüffel, Rucola, Parmesan
Truffle pizza, rocket, parmesan
Pizza truffe, roquette, parmesan
- DIAVOLA** 27.-
Tomate, Mozzarella, rote Zwiebeln, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, red onions, spicy salami
Tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant
- 4 FORMAGGI** 27.-
Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan
Mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesan
Mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesan
- MISS ITALIA** 30.-
Mozzarella, Tomaten, Rohschinken, Rucola, Trüffelöl / Mozzarella, cherry tomatoes, arugula, raw ham truffle oil / Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon cru, huile de truffe
- ZUSÄTZLICHE BEILAGE** 6.-
Additional ingredient / Garniture supplémentaire



We donate CHF 1.- to Genolier Foundation

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS / CLASSIQUES

GNOCCHETTI SARDI	34.-
mit Schinken, Schwarzer Trüffel	
Gnocchetti sardi, white ham, black truffle	
Gnocchetti sardi, jambon blanc, truffe noire	
SPAGHETTI ARRABIATA,	26.-
Stracciatella di Bufala	
Arrabiata spaghetti, stracciatella di Bufala	
Spaghetti arrabiata, stracciatella di Bufala	
XXL-CORDON BLEU VOM SCHWEIN	42.-
Porc Cordon Bleu / Cordon Bleu au porc	
SAFRANRISOTTO MIT MORCHELN	32.-
saffron risotto with morels	
risotto safran avec morilles	

GRILL – VOM LAND

GRILL – LAND SITE / GRILL COTE TERRE

BEEF CHEESEBURGER	28.-
BEEF CHEESEBURGER XXL	38.-
ENTRECOTE VOM RIND, 300gr	58.-
Sirloin steak	
Entrecôte de bœuf	
RINDSFILET, 200gr	49.-
Tenderloin steak	
Filet de bœuf	
LAMMKARRE FÜR 2, 600gr	per person 45.-
Rack of Lamb served for 2	
Carré d'agneau pour 2	
SPARE RIBS VOM SCHWEIN, glasiert, 300gr	38.-
Glazed & blazed pork ribs	
Ribs de porc caramélisés	
STUBENKÜKEN MIT KRÄUTERN	42.-
Cockerel with herbes	
Coquelet aux herbes	
GRILLIERTER BLUMENKOHL	25.-
Raz el hanout Sauce, Chicoree, Rettich	
Grilled cauliflower, raz el hanout sauce, chicory,	
radish / Chouxfleur grillé, émulsion raz el	
hanout, frisée fine, radis	

GRILL – VOM MEER

GRILL – SEA SIDE / GRILL COTE MER

SCHOTTISCHER LACHS, 180gr 39.-

Scottish salmon

Saumon d'Ecosse

RIESENGARNELEN, 250gr 52.-

Giant prawn / Gambas géante

TAGESFISCH 39.-

Fish of the day / Poisson du jour

Alle unsere Gerichte vom Grill werden mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl serviert

All our dishes from the grill are served with one side dish and one sauce of your choice

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix

UNSERE BEILAGEN

OUR ACCOMPANIMENTS / NOS ACCOMPANIMENTS

 **Paprika Pommes frites**

paprika french fries / frites au paprika

 **Kartoffelstock**

mashed potato / purée de pomme de terre

 **Reisgalette mit Kräutern**

rice cake with herbs / galette de riz aux herbes

 **Gemüsepfanne**

vegetable pan / cocotte de légumes

 **Kartoffelgratin**

potato gratin / gratin de pomme de terre


UNSERE SAUCEN

SAUCES CHOICE OF / SÉLECTION DE SAUCES



KITCHEN


 Bernaise

 Chimichurri

 Diable

 Criolla

 Romesco

 Spicy mayonnaise



KITCHEN

Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz.

Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.

Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.

All our meats are from Switzerland. Please kindly inform us of any food allergies.

Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine suisse. Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.



CHEESE FACTORY

SCHWEIZERHOF

**KÄSE- UND FLEISCHFONDUE, RACLETTE, TISCHGRILL
UND VIELES MEHR. BESUCHEN SIE UNSERE CHEESE
FACTORY IM SCHWEIZERHOF ZERMATT**

**Cheese fondue, meat fondue, raclette, table BBQ
and a lot more. Visit our Cheese Factory
at Schweizerhof Zermatt**

**Fondue, fondue bourguignonne, raclette, barbecue sur
table et encore plus. Visitez notre Cheese Factory
au Schweizerhof Zermatt**

la MUÑA

ZERMATT

**PERUANISCH-JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN. DAS
LEICHTE FINE DINING ZUM ENTDECKEN UND
GENIESSEN IM SCHWEIZERHOF ZERMATT**

**Peruvian-Japanese specialities. The light fine dining to
explore and enjoy at Schweizerhof Zermatt**

**Spécialités Péruviennes-Japonaises. Une gastronomie
raffinée à explorer et savourer au Schweizerhof Zermatt**

SEILER








SINCE 1855



AND MORE TO EXPLORE IN ZERMATT...

- 🍃 Le Restaurant @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 Grill Le Cervin @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 Joseph's Bar @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 Myoko – Sushi & Teppanyaki**
- 🍃 1818 Eat & Drink**

DESSERT

CHOCOLATE LAVA CAKE, Vanilleglace	15.-
Vanilla ice cream / Glace vanille	
ANANAS-TARTAR, Ingwersorbet	14.-
Pineapple tartar, ginger sorbet	
Tartare d'ananas, sorbet gingembre	
MANDARINEN-CHEESECAKE &-SORBET	12.-
Mandarin cheesecake & mandarin sorbet	
Cheesecake à la mandarine, sorbet mandarine	
FRISCHE FRÜCHTE UND SORBET	15.-
Fresh fruits & sorbet	
Fruits frais et sorbet	
SCHOKOLADENMOUSSE, Limettenzeste	22.- 
Chocolate mousse, lime zest	
La Mousse au chocolat, zestes de citron vert	
KARAMELLISIERTE CREMESCHNITTE, Birne	22.- 
Caramellised vanilla mille-feuille, pears	
Mille-feuille vanille, poire	
BABA AU RHUM, EXOTISCHE FRÜCHTE	24.- 
Baba au rhum with exotic fruits	
Baba au rhum, fruits exotiques	
GLACES & SORBETS	 4.-   8.-    12.-
ICE CREAMS & SORBET	
Vanille, Schokolade, Himbeere, Ananas/Ingwer	
Mango/Passionsfrucht, Mandarinen, Limette,	
Vanilla, Chocolate, Raspberry, Mango/Passion fruit,	
Mandarin, Lime, Pineapple/Ginger	
Vanille, Chocolat, Framboise, Mangue/Passion,	
Mandarine, Citron vert, Ananas/Gingembre	
(XXL: Ausreichend für 2 / enough for 2 / <i>suffisant pour 2</i>)	

DIGESTIF SUGGESTIONS

Tokaji Aszu Hétszölö Sweet Wine	10.-
Gewürztraminer Spätlese Trimbach	10.-
Remy Martin XO	36.-
Hennessy XO	36.-
Bailey`s	9.-
Limoncello	9.-
Grappa Gaja Sperss Langhe	10.-
Grappa Berta Magia	16.-
Eau de vie Morand: Framboise, Abricotine	12.-
Eau de vie Urs Hecht: Vieille Prune, Williams	16.-