

MENU



BEACH BAR

SCHWEIZERHOF

UNSERE VORSPEISEN

OUR STARTERS / NOS ENTRÉES

- LEAFY SUMMER BOWL (VE)** 17
 Salate & Gemüse aus der Region | Melone | Feta | Zitrus-Vinaigrette
 Local salads & greens | Melon | Feta cheese | Citrus vinaigrette
 Salades et légumes locaux | Melon | Feta | Vinaigrette aux agrumes
- Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen** +4
 Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- INKA BOWL (VE)** 26
 Quinoa | Gerösteter Baby-Mais | Avocado | Mango | Eingelegte Gurke | Knusprige Süsskartoffel
 Quinoa | Roasted baby corn | Avocado | Mango | Pickled cucumber | Crispy sweet potato
 Quinoa | Maïs miniature grillé | Avocat | Mangue | Concombre mariné | Patate douce croustillante
- VEGETARIAN ROLL (V)** 20
 Gegrilltes Pitabrot | Tzatziki & Feta | Falafel | Granatapfel
 Grilled Pitta bread | Tzatziki & Feta cheese | Falafel | Pomegranate
 Pain pitta grillé | Tzatziki et Feta | Falafel | Grenade
- ALPINE GAZPACHO (VE)** 15
 Gekühlte Tomaten-Gurkensuppe | Geröstetes Paprika-Sorbet | Kräuteröl | Sauerteig-Croutons
 Chilled tomato & cucumber soup | Roasted bell pepper sorbet | Herb oil | Sour dough croutons
 Soupe froide de tomates et concombres | Sorbet de poivrons grillés | Huile aux herbes | Croûtons
- VALAISANNE PLATTER (D, G)** 28
 Ausgewählte lokale Käse- & Fleischspezialitäten | Essiggurken & Brot
 Selected local cheese & cold cut specialties | Pickles & bread
 Sélection de charcuteries et fromages locaux | Cornichons et pain
- CAESAR TIJUANA (D, G)** 22
 Baby-Lattich | Klassisches Caesar-Dressing | Parmesan | Speck
 Baby gem lettuce | Classic caesar dressing | Parmesan | Bacon
 Bébé laitue | Vinaigrette César classique | Parmesan | Bacon
- Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen** +4
 Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- SALMON TARTAR (S)** 28
 Schottischer Lachs | Avocado | Passionsfrucht | Gepickelte rote Zwiebel
 Scottish salmon | Avocado | Passionfruit | Pickled red onion
 Saumon écossais | Avocat | Fruit de la passion | Oignon rouge mariné
- TUNA TARTAR** 32
 Blauflossenthunfisch | Mango | Chili | Frühlingszwiebel | Limette
 Bluefin tuna | Mango | Chili | Spring onion | Lime
 Thon rouge | Mangue | Chili | Oignons blanc | Citron vert
- STEAK TARTAR** 35
 Klassisches Rindstartar | Knochenmark | Bio-Ei | Grilliertes Brot
 Classic beef tartar | Bone marrow | Organic egg | Grilled bread
 Tartare de bœuf classique | Os à moelle | Œuf bio | Pain grillé

PIZZA

- PANE ALL `OGLIO** 20
Natives Olivenöl | Rosmarin | Knoblauch
Extra virgin olive oil | Rosemary | Garlic
Huile d'olive extra vierge | Romarin | Ail
- MARGHERITA (V)** 23
Sonnengereifte Walliser Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
Sun ripe tomatoes from the "Valais" region | Buffalo Mozzarella | Basil
Tomates mûres du Valais | Mozzarella Buffalo | Basilic
- VEGETARIANA (V, VE)** 26
Tomaten | Gegrillte Aubergine & Zucchini | Mozzarella | Alpenkräuter
Tomato | Grilled eggplant & zucchini | Mozzarella | Alpine herbs
Tomate | Aubergines et courgettes grillées | Mozzarella | Herbes des Alpes
- TARTUFO (V)** 38
Trüffel der Saison | Rucola | gehobelter Parmesankäse
Seasonal truffle | Rocket leaves | Shaved parmesan cheese 
Truffe de saison | Roquette | Parmesan râpé
- PROSCIUTTO AI FUNGHI** 27
Gekochter Schinken | Champignons | Cherrytomaten | Mozzarella
Cooked ham | Mushrooms | Cherry tomatoes | Mozzarella
Jambon cuit | Champignons | Tomates cerises | Mozzarella
- NEW YORK CITY BBQ** 27
Pikante Salami | Schinken | Rote Zwiebeln | Hausgemachte BBQ-Sauce
Spicy salami | Ham | Red onions | Homemade BBQ sauce
Salami épicé | Jambon | Oignons rouges | Sauce BBQ maison
- MISS ITALIA** 30
Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola | Rohschinken | Trüffelöl
Tomatoes | Buffalo mozzarella | Rocket | Air dried ham | Truffle oil
Tomate | Mozzarella Buffalo | Roquette | Jambon cru | Huile de truffe
- DIAVOLA** 27
Tomaten | Büffelmozzarella | Pikante Salami | Rote Zwiebel | Chili
Tomatoes | Buffalo mozzarella | Spicy salami | Red onion | Chili
Tomate | Mozzarella Buffalo | Salami épicé | Oignons rouges | Chili
- TARTE FLAMBÉE (V)** 24
Sauerrahm | Frühlingszwiebel | Grillierte Pfirsiche | Thymian aus Zermatt
Sour cream | Spring onion | Grilled peaches | Thyme from Zermatt
Crème fraîche | Oignons blanc | Pêches grillées | Thym de Zermatt





BEACH BAR
SCHWEIZERHOF

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS / NOS PLATS CLASSIQUE

GNOCCHETTI (D, G) 29

Konfierte Cherrytomaten, Krevetten, Zitrusfrüchte

Confit cherry tomatoes, grilled prawns, citrus

Tomates cerises confites, crevettes grillés, agrumes

AL ARRABIATA (G) 26

Pikante Tomatensauce | Spaghetti | Knoblauch & Chili |

Büffelmozzarella

Spicy tomato sugo | Spaghetti | Garlic & Chili | Buffalo

Mozzarella

Sauce tomate épicée | Spaghetti | Ail et Chili | Mozzarella

Buffalo

PANKO VEAL (D, G) 39

Paniertes Kalbsschnitzel | Gurken- & Melonensalat |

Calamansi & Dill-Dressing

Breaded veal escalope | cucumber & melon salad | Calamansi

& Dill dressing

Escalope de veau panée | Salade de concombre et melon |

Vinaigrette Calamansi et aneth

RISOTTO VERDE (V, D) 28

Grüne Erbsen | Spargel | Zitrone | mit Pancetta + 4

Green peas | Asparagus | Lemon | Add Pancetta + 4

Petits pois | Asperges | Citron | Ajouter de la pancetta + 4

GRILL VOM LAND

GRILL LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

- BEACH BURGER (D, G)** 35
Holzkohlebrötchen | 180g lokales Beef Patty | Käse | Speck |
Tomate | Asian Slaw | Grillierte Ananas
Charcoal bun | 180g Local beef patty | Cheese | Bacon | Tomato
| Asian Slaw | Grilled Pineapple
Pain au charbon | 180g bœuf local | Fromage | Bacon | Tomate |
Salade asiatique | Ananas grillé
- PULLED PORK BURGER (D, G)** 32
In Bier geschmortes Pulled Pork | Honig & Hoisin BBQ |
Eingelegte Gurke & Jalapeño | Eisberg
Beer braised Pulled Pork | Honey & Hoisin BBQ | House pickled
cucumber & jalapeño | Iceberg
Porc effiloché braisé à la bière | BBQ miel et hoisin |
Concombre et jalapeño marinés maison | Iceberg
- BBQ RIPS** 39
BBQ glasierte & gegrillte Schweinerippchen | 300g | Gebratene
Padrón-Paprika
BBQ glazed & charr grilled pork ribs | 300g | Fried Padrón
peppers
Rips de porc grillés | sauce BBQ | 300g | Poivrons Padrón grillés
- NEW YORK STRIP** 59
New York Striploin Steak | 300g
New York Striploin Steak | 300g
New York faux-filet | 300g
- FILET MIGNON** 49
Rindsfilet | 220g
Beef tenderloin steak | 220g
Filet de bœuf | 220g
- PERUVIAN STYLE CORNFED CHICKEN** 33
Maispouardenbrust, grüne Sauce, Limette
Cornfed chicken breast, green sauce, lime
Poularde de maïs, sauce verte, lime

GRILL AUS DEM MEER

GRILL SEASIDE / GRILL COTE MER

- LOCH FYNE SALMON (D)** 39
Atlantisches Lachs Steak | 180g | Hummer- & Zitronenbutter
Atlantic salmon steak | 180g | Lobster & Lemon butter
Saumon de l'Atlantique | 180g | Beurre homard et citron
- PRAWNS (S, D)** 45
Grillierter Krevettenspiess | 250g | Hummer- & Zitronenbutter
Grilled Prawn skewer | 250g | Lobster & Lemon butter
Brochette de crevettes grillées | 250g | Beurre homard et citron

GRILL LIFESTYLE

- SIGNATURE GRILLED CAULIFLOWER (V)** 26
Blumenkohl | Raz el Hanout-Dip | Radieschen | Orange
Raz el hanout dip | Radish | Orange
Choux fleur | Sauce Raz el hanout | Radis | Orange
- LIFESTYLE BURGER (V)** 30
Mehrkornbrötchen | Randen- & Kichererbsen-Patty |
Babyspinat | Avocado & Tomate | Chipotle & Limetten-Aioli
Multigrain bun | Beetroot & Chickpea patty | Baby spinach |
Avocado & Tomato | Chipotle & Lime aioli
Pain multigrains | Galette de betterave et pois chiches | Jeunes
pousses d'épinards | Avocat et tomate | Aioli au chipotle et
citron vert
- BABY GEM (VE)** 24
Gerösteter Baby-Lattich | Gartengemüse | Zitrusvinaigrette |
Sonnenblumen- & Chiasamen
Roasted baby gem lettuce | Garden vegetable | Citrus
vinaigrette | Sunflower & Chia seeds
Baby laitue grillée | Légumes du jardin | Vinaigrette aux
agrumes | Graines de chia et tournesol



UNSERE BEILAGEN

OUR ACCOMPANIMENTS / NOS ACCOMPAGNEMENTS

SMOKEY FRIES (D)

Pommes Frites | Geriebener Gruyère | Spanische Paprika & Peterli

Grated Gruyere | Spanish paprika & Parsley

Frites | Gruyère râpé | Paprika espagnol et persil

SWEET POTATO & BOURBON (D, G)

Süsskartoffel-Fries | Jack Daniels | Limette | Chili-Aioli

Sweet potato fritters | Jack Daniels | Lime | Chili aioli

Frites de patate douce | Jack Daniels | Lime | Aioli au chili

70% MASH (D)

Purée aus einheimischen Kartoffeln | Butter | Alpkäse

Local potatoes | butter | Alpine cheese

Purée des pommes de terre locales | beurre | fromage d'alpage

RICE CAKE (D, G)

Carnaroli-Reis | Mango | Chili

Carnaroli rice | Mango | Chili

Riz Carnaroli | Mangue | Chili

ROCKET SALAD (V, VE)

Marinierter Rucola | Birnen | Balsamico aus Modena

Marinated leaves | Pears | Balsamico from Modena

Roquette marinée | Poires | Balsamico de Modena

GREEN PAN (V, VE)

Gebratenes Saisongemüse | Kräuter | Natives Olivenöl

Roasted seasonal vegetables | Herbs | Extra virgin olive oil

Légumes de saison rôtis | Herbes | Huile d'olive extra vierge

UNSERE SAUCEN

OUR CHOICE OF SAUCES / SÉLECTION DE SAUCES

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

Homemade BBQ

Passion fruit Béarnaise (D)

Alpine Chimichurri

Spanish Romesco (N)

Spicy Mayonnaise

Lobster & Lemon butter (S, D)

Green butter (D)

(S) Contains Shellfish (D) Contains Dairy (G) Contains Gluten
(N) Contains Nuts (V) Vegetarian (VE) Vegan

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.