



SCHWEIZERHOF

ZERMATT

WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

Alle unsere Fleischsorten kommen aus der Schweiz
ausser Lamm (IRL) & Tomahawk (IRL).

Alle unsere Fischarten kommen aus der Schweiz.

Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.

All our meat is from Switzerland except lamb (IRL) & tomahawk (IRL).

All our fish is from Switzerland.

Please kindly inform us of any food allergies.

Prices in Swiss Franc, tax and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine suisse sauf l'agneau & le tomahawk (IRL).

Tous nos poissons viennent de Suisse.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix en francs suisses, taxes et service compris.

- (S) Enthält Schalentiere, Contains Shellfish, Contient des crustacés
- (D) Enthält Milchprodukte, Contains Dairy, Contient des produits laitiers
- (G) Enthält Gluten, Contains Gluten, Contient du gluten
- (N) Enthält Nüsse, Contains Nuts, Contient des noix
- (V) Vegetarisch, Vegetarian, Végétarien
- (VE) Vegan, Vegan, Végétalien



SCHWEIZERHOF ZERMATT

Bahnhofstrasse 5 - CH-3920 - Zermatt, Switzerland

T +41 27 966 00 00 - info@schweizerhofzermatt.ch

www.michelreybier.com

KALTE GERICHTE

COLD DISHES / PLATS FROIDS

- VALAISANNE PLATTER (D, G)** 35
Lokale Käse & Fleischspezialitäten, Hausgemachte Pickles & Brot
Local cheese & cold cut specialities, homemade pickles & bread
Spécialités locales de fromage et de viande, cornichons et pain
- FALAFEL IN PITA-BREAD (V, G, D)** ½ 20 / 30
Pitabrot, Tzatziki, Feta, Falafel, Minz-Kräutersalat, rote Zwiebeln
Pita bread, tzatziki, feta, falafel, mint-herb salad, red onions
Pain pita, tzatziki, feta, falafels, salade d'herbes à la menthe, oignons rouges
- CLASSIC CAESAR SALADE (V, G, D)** 🍷 ½ 19 / 29
Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons
Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons
Bébé laitue, vinaigrette César, parmesan, croûtons
- Grillierter Pouletbrustspiess +6
grilled chicken breast | brochette de poulet grillé
- Grillierter Garnelenspiess (VNM) +8
grilled Prawnskewer | brochette de crevettes grillées
- SIRTAKI BOWL (V, D)** ½ 19 / 29
Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Zwiebeln,
Gurken, Basilikum-Dressing
Tomatoes, feta, olives, paprika, onion, cucumber, basil dressing
Tomates, feta, olives, poivrons, oignons, concombres,
vinaigrette au basilic
- HEIRLOOM TOMATOES & BURRATA (V, N, G, D)** 30
Tomatensalat, Pinienkerne, gereifter Balsamico, Basilikum,
Hausgemachte Focaccia
Tomato salad, pine nuts, aged balsamic vinegar, basil, homemade focaccia
Salade de tomates, pignons de pin, vinaigre balsamique affiné,
basilic, focaccia maison
- SUPPEN**
SOUPS / SOUPES
- BISQUE & GAMBERO ROSSO (ITA) (D, G, S)** 32
Bisque, Zuckerschoten, Meeresspargel, Creme fraiche, Blätterteig
Bisque, snow peas, salicornes, fresh cream, puff pastry
Bisque, pois mange-tout, salicorne, crème fraîche, pâte feuilletée
- TRUFFLED CAULIFLOWER (D, G, N)** 25
Blumenkohlcremesuppe, Wintertrüffel, Dukkah-Streusel
Cauliflower cream soup, winter truffle, Dukkah crumble
Soupe crémeuse de chou-fleur, truffle d'hiver, Dukkah crumble

SIGNATURE TARTARE

SWISS SALMON TARTARE (G, N) ½ 29 / 39
Schweizer Lachs, Mango, Gurke, Yuzu, Soja, Sesam, Erdnuss
Swiss salmon, mango, cucumber, yuzu, soy. sesame, peanuts
Saumon suisse, mangue, concombre, yuzu, soja, sésame, cacahuètes

SWISS BEEF STEAK TARTARE (G) ½ 32 / 40
Klassisches Rindstatar, Markbein, Bio-Ei, Senfkörner, Zwiebel
Classic beef tartare, marrowbone, organic egg, mustard seeds,
onion
Tartare de bœuf classique, os à moelle, oeuf bio, graines de
moutarde, oignon

LIFESTYLE-TARTARE (V, VE, G) ½ 22 / 32
Auberginentatar, rote Zwiebel, Senfkörner, Koriander, Tortillas
Eggplant tartare, red onion, mustard seeds, coriander, tortillas
Tartare d'aubergine, oignon rouge, graines de moutarde,
coriandre, tortillas


KLASSIKER

CLASSICS / CLASSIQUES

FISH N'CHIPS (S, G) 45
Egli aus der Schweiz, Valaisanne Pale Ale Bierteig, Kräutersalat,
Zuckerschoten & Malzessig, Smokey Fries & Tartaresauce
Swiss perch, Valaisanne pale ale beer batter, herb salad
snow peas & malt vinegar, smokey Fries & tartar sauce
Perche suisse, pâte à la bière Valaisanne Pale Ale, salade d'herbes,
pois mange-tout et vinaigre de malt, frites fumées et sauce tartare

PANKO VEAL (G, D) 45
Paniertes Kalbsschnitzel, warmer Kartoffel-Ajvarsalat
Breaded veal escalope, warm potato-ajvar salade
Escalope de veau panée, salade de pommes de terre et ajvar

TRUFFLE RAVIOLI (D, G) 42
Trüffelrahmsauce, Cognac, Belper Knolle, pochiertes Ei
Truffle cream sauce, cognac, the tuber from Belp, poached egg
Sauce à la crème de truffes, cognac, Boule de Belp, œuf poché

PENNE ALL'ARRABBIATA (G, D, N)  32
Pikante Tomatensauce, Anchovies, Knoblauch, Chili, Oliven
Spicy tomato sugo, anchovies, garlic, chili, olives
Sauce tomate piquante, anchois, ail, piment, olives

CHORIZO-RISONI-PASTA (G, D) 32
Chorizo, Paprika, Ajvar, Mascarpone, Rosmarin
Chorizo, bell pepper, ajvar, mascarpone, rosemary
Chorizo, poivrons, ajvar, mascarpone, romarin

PIZZA or CALZONE

CHOOSE YOUR STYLE/ CHOISISSEZ VOTRE STYLE


PANE ALL'AGLIO (G,VE)	20
Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch Extra virgin olive oil, rosemary, garlic Huile d'olive vierge, romarin, ail	
TARTUFO (G, D, V) 	39
Saisonaler Trüffel, Rucola, gehobelter Parmesankäse Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese Truffe de saison, roquette, parmesan râpé	
MISS ITALIA (G, D)	33
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Trüffelöl Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, air dried ham, truffle oil Tomates, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon cru, huile de truffe	
MARGHERITA (G, D, V)	25
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomates, mozzarella de bufflonne, basilic	
VEGETARIANA (G, D, V)	29
Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter Tomatoes, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs Tomates, aubergine & courgette grillées, mozzarella, herbes alpines	
4-FORMAGGI (V,D, G)	29
Sorgfältig ausgewählter lokaler Käse Carefully selected local cheese Fromages locaux soigneusement sélectionnés	
PROSCIUTTO E FUNGHI (G, D)	31
Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella	
NEW YORK CITY BBQ (G, D)	31
Pikante Peperoni, Schinken, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce Spicy pepperoni, ham, red onions, homemade BBQ sauce. Salami piquant, jambon, oignons rouges, sauce BBQ maison	
DIAVOLA (G, D)	31
Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, rote Zwiebel, Chili Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion, chili Tomates, mozzarella de bufflonne, salami piquant, oignon rouge, piment	



We donate CHF 2 to Genolier Foundation

GRILL – VOM LAND

GRILL – LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

- TOMAHAWK (IRL) 1200g (D, G)** 169
Rib-Eye-Steak mit Knochen 1200g, Pommes frites, Winter Gemüse, Beilagensalat, Béarnaise, Cafe de Paris, Chimichurri
Rib eye steak with bone 1200g, french fries, winter vegetables, mixed salade, béarnaise, cafe de paris, chimichurri
Côte de bœuf 1200g, frites, légumes d'hiver, salade d'accompagnement, Béarnaise, Café de Paris, chimichurri
- FILET MIGNON 220g (D, G)** 58
Rindsfilet, hausgemachte Gewürzmischung, Smokey Fries & Béarnaise
Beef tenderloin, homemade spice mix, smokey fries, béarnaise
Filet de bœuf, mélange d'épices maison, frites fumées, béarnaise
- BEEF ENTRECÔTE 300g (D, G)** 60
Striploin Steak, Sojaglasur, Pommes frites, Cafe de Paris
Striploin Steak, soyglace, french fries, cafe de paris
Steak Striploin, glaçage de soja, frites, café de paris
- LONG RIB LAMB CHOPS (IL) 220g (G)** 52
Lammkoteletts, Knoblauch-Kreuzkümmel-Öl, Pommes frites, Orangen-Limetten-Aioli
Long rib lamb chops, garlic-cumin-oil, french fries, orange-lime aioli
Côtelettes d'agneau, huile de cumin à l'ail, frites, aioli à l'orange et au citron vert
- PERUVIAN STYLE CHICKEN-THIGH (G)** 44
Hühnerkeule ohne Knochen, gebratener Reis, Chimichurri
Boneless chicken leg, fried rice, chimichurri
Cuisse de poulet désossée, riz frit, chimichurri
- BBQ RIBS 300g (N)** 44
Glasierte & grillierte Schweinerippchen, Süsskartoffel-Bourbon-Yuzu-püree, Vanille&Sesam BBQ
Glazed & char grilled pork ribs, sweet potato & bourbon-yuzu-mash, vanilla&sesame BBQ
Côtes de porc glacées & grillées, puree de patate douce et de bourbon-yuzu, vanille & sésame BBQ
- TRUFFLE BURGER (D, G)** 39
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Brie Käse, Speck, Röstzwiebeln, Smokey Fries, Trüffelmayonnaise
Charcoal bun, 180g local beef patty, brie, bacon, fried onions, smokey fries, truffel mayonnaise
Pain brioche au charbon de bois, 180g de viande de bœuf local, Brie, bacon, frites fumées, oignons frits, mayonnaise à la truffe
- MRH BURGER (D, G)**  39
Brioche-Brötchen, 180g Rindfleischpatty aus der Region, Cheddar, kandierte Schalotten, Salat, Tomate, Gurke, Pommes, geräucherte Sauce
Brioche bun, 180g local beef patty, cheddar, candied shallots, salade, tomato, cucumber, french fries, smoked sauce
Pain brioche, 180 g de viande de bœuf local, cheddar, échalotes confites, salade, tomate, concombre, frites, sauce fumée

GRILL – VOM MEER

GRILL – SEASIDE / GRILL COTE MER

SWISS ALPINE SALMON 200g (D, G) 46
Steak vom Schweizer Alpenlachs, Kräuter-Kartoffel Gnocchis, Senf-Honig-Zitronen-Butter
Swiss alpine salmon steak, potato-gnocchis with herbs, mustard-honey-lemon butter
Steak de saumon des Alpes suisses, pommes de terre-gnocchis aux herbes, beurre à la moutarde, au miel et au citron

TIGER PRAWNS SKEWER 250g (VNM) (S, G) 49
Grillierter Krevettenspiess mit Nuoc Cham Marinade, gebratener Reis, Orangen-Limetten-Aioli
Grilled prawn skewer, marinated with Nuoc Cham, fried rice, orange-lime aioli
Brochette de crevettes grillées avec marinade Nuoc Cham, riz frit, aioli à l'orange et au citron vert

GRILL – LIFESTYLE

GRILLED CAULIFLOWER (V, N) 32
Grillierter Blumenkohl, Dukkah, abgehangener Joghurt, Walliser Aprikosen-Couscous
Grilled cauliflower, dukkah, hung yoghurt, dry apricot couscous
Chou-fleur grillé, dukkah, yaourt sec, couscous aux abricots secs

LIFESTYLE BURGER (V, G, N, D) 32
Mehrkornbrötchen, grillierter Halloumi & Antipasti, Rucola, Orangen-Limetten-Aioli
Multigrain roll, grilled halloumi & antipasti, arugula, orange-lime aioli
Pain brioche multicéréales, halloumi grillé & antipasti, roquette, aioli à l'orange et au citron vert

EXTRA SAUCE + CHF 3

ADDITIONAL SAUCE / SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

Alpine Chimichurri (V) | Sesame-Vanilla BBQ (V, N) | Béarnaise (V) |
Truffle Mayonnaise (V) | Tartarsauce (V)
Lime & Orange Aioli (V) | Café de Paris butter (V, D) |
Mustard-Honey-Lemon butter (V, D)

EXTRA BEILAGEN + CHF 7

ADDITIONAL SIDE DISHES / ACCOMPANIMENTS SUPPLÉMENTAIRE

-  **SMOKEY FRIES or FRENCH FRIES (V, D, G)**
FRITES FUMÉES ou FRITES
-  **SWEET POTATO & BOURBON-YUZU-MASH (V, D)**
PURÉE DE PATATE DOUCE ET DE BOURBON-YUZU
-  **POTATO-GNOCCHIS WITH HERBS (D, G)**
POMMES DE TERRE-GNOCCHIS AUX HERBES
-  **FRIED RICE WITH SOYA-GINGER SAUCE (V, VE, G)**
RIZ FRIT À LA SAUCE SOJA-GINGEMBRE
-  **WARM POTATO-AJVARSLADE (V, VE)**
SALADE CHAUDE POMMES DE TERRE - AJVAR
-  **WINTER VEGETABLE PAN (V, D)**
POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER

DESSERT

- BABA AU RHUM for two** (D, G, N) 26
Savarinkuchen getränkt mit Rum, exotische Früchte mariniert
Savarin cake soaked in rum, marinated exotic fruits
Savarin imbibé au rhum, fruits exotiques marinés
- MATTERHORN 4478** (D, G, N) 18
Schokoladenmousse, Toblerone-Streusel, Madagaskar-Vanille Eis
Milk chocolate mousse, Toblerone crumble, Madagascar vanilla ice cream
Mousse au chocolat, crumble de Toblerone, Glace à la vanille de Madagascar
- NEW YORK CHEESECAKE** (D, G, N) 16
Mandarinen-Cheesecake, Graham-Kruste, Mandarinen sorbet
Mandarin cheesecake, Graham crust, mandarin sorbet
Cheesecake à la mandarine, croûte de Graham, sorbet mandarine
- CHOCOLATE LAVA CAKE** (D, G, N) 16
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Cassis sorbet, Joghurt
Molten chocolate cake, blackcurrant sorbet, yogurt
Gâteau au chocolat fondant, cassis sorbet, yaourt
- FRUIT PLATTER** (V, VE) 16
Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtsorbet nach Wahl
Fruits & berries, pomegranate, fruit sorbet of your choice
Fruits & baies, grenade, sorbet au choix
- EGGNOG & APPLE GELATO** (D, N) 17
Vanilleglace, Apfelicoulis, Eierpunsch, Schokolade, Schlagrahm
Vanilla ice cream, apple coulis, eggnog, chocolate, whipped cream
Glace à la vanille, coulis de pommes, eggnog, chocolat, crème fouettée
- SWISS GELATO** (D, G, N) 15
Vanille & Salzkaramellglace, karamellisiertes Gebäck, pochierte Birnen, Haselnuss
Vanilla & salted caramel ice cream, caramelized pastry, poached pears, hazelnut
Glace vanille & caramel salé, biscuits caramélisés, poires pochées, noisettes

GELATO

HOME-MADE ICE CREAM (D)

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Salt-caramel-popcorn

HOME-MADE SORBETS

Cassis | Mandarin | Yuzu | Mango | Raspberry



5



9



12

la MUÑA

Gault-Millau
pop

ZERMATT

**WO DIE PERUANISCHE AUF DIE JAPANISCHE KÜCHE TRIFFT:
EINE FUSION, DIE SEINESGLEICHEN SUCHT, DAZU LEICHT
UND GESUND. SO GEHT LOCKERES
FINE DINING HEUTE!**

**WHERE DE PERUVIAN CUISINE MEETS THE JAPANESE
CUISINE: A UNIQUE FUSION, LIGHT AND HEALTHY. THIS IS
WHAT IS CALLED FINE DINING NOWADAYS.**

**RECONTRE ENTRE LA CUISINE PÉRUVIENNE ET JAPONAISE.
UNE FUSION UNIQUE, LÉGÈRE ET SAINÉ D'UNE
GASTRONOMIE DE NOS JOURS SERVIE AU SCHWEIZERHOF
ZERMATT.**



CHEESE FACTORY
SCHWEIZERHOF

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

**CHEESE AND MEAT FONDUE, RACLETTE, TABLE GRILL AND
MUCH MORE. VISIT OUR CHEESE FACTORY AT THE
SCHWEIZERHOF ZERMATT**

**FONDUE AU FROMAGE ET À LA VIANDE, RACLETTE, GRIL DE
TABLE ET BEACOUPIUS. VISITEZ NOTRE CHEESE FACTORY
AU SCHWEIZERHOF ZERMATT**



**FRISCHE SUSHIS UND SASHIMIS, ERLEBNIS TEPPAN-YAKI-
GRILL UND KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAND DER
AUFGEHENDEN SONNE.**

**FRESH SUSHIS AND SASHIMIS, EXPERIENCE THE TEPPAN-
YAKI GRILL AND OTHER EXQUISITE SPECIALITIES FROM
THE LAND OF THE RISING SUN.**

**SUSHIS, SASHIMI, GRILL TEPPAN-YAKI ET AUTRES
SPECIALITES EXQUISES DU PAYS DU SOLEIL**



AND MORE TO EXPLORE IN ZERMATT...

- 🍃 **Le Restaurant @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 **Grill Le Cervin @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 **Joseph's Bar @ Mont Cervin Palace**
- 🍃 **Capri @ Le Petit Cervin**
- 🍃 **Edward's Bar @ Monte Rosa**
- 🍃 **1818 @ Monte Rosa**