



**KITCHEN**

SCHWEIZERHOF

## **WILLKOMMEN**

## **WELCOME - BIENVENUE**

- (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

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

Alle unsere Fischarten kommen aus der Schweiz  
ausser Wolfsbarsch (GR).

Alle unsere Brotsorten kommen aus der Schweiz.

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

All our meats come from Switzerland  
except lamb (IRL) & tomahawk (IRL).

All our fish comes from Switzerland except sea bass (GR).

All of our bread comes from Switzerland.

Please kindly inform us of any food allergies.

Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse  
sauf l'agneau (IRL) et le tomahawk (IRL).

Tous nos poissons viennent de Suisse sauf le bar (GR).

Tout notre pain vient de Suisse.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.  
Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.



**SCHWEIZERHOF**

**ZERMATT**

Bahnhofstrasse 5 - CH-3920 - Zermatt, Switzerland

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

[www.michelreybier.com](http://www.michelreybier.com)

# KALTE GERICHTE

## COLD DISHES / PLATS FROIDS

### **BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES (V, N, G, D)** 30

Tomatensalat, Pinienkerne, gereifter Balsamico, Basilikum, Minze, Hausgemachte Focaccia

Tomato salad, pine nuts, aged balsamic vinegar, basil, mint, homemade focaccia

Salade de tomates, pignons de pin, vinaigre balsamique vieilli, basilic, menthe, focaccia maison

### **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 18 / 28

Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons

Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons

Bébé laitue, vinaigrette César, parmesan, croûtons

Zusätzlich mit Pouletbrustspiess +7

Add chicken breast | Ajouter brochette de poulet

### **SIRTAKI BOWL (V, D)** ½ 18 / 28

Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Basilikum

Tomatoes, feta, olives, paprika, onion, cucumber, basil

Tomates, feta, olives, poivrons, oignons, concombres, basilic

## SIGNATURE TARTARE

### **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

### **SWISS SALMON TARTARE (G, N)** ½ 30 / 38

Schweizer Lachs, Gurke, Himbeer, Yuzu, Philadelphia

Swiss salmon, cucumber, raspberry, yuzu, Philadelphia

Saumon suisse, concombre, framboise, yuzu, Philadelphia

### **SUZUKI CEVICHE (GR) (G, N)** ½ 30 / 38

Wolfsbarsch, Sesam-Erdnuss-Sauce, Furikake, rosa Pfeffer, Limette

Seabass, sesame-peanut sauce, furikake, pink pepper, lime

Bar, sauce sésame-cacahuète, furikake, poivre rose, citron vert

### **LIFESTYLE-TARTARE (V, VE, G)** ½ 24 / 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

# PIZZA

**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  
Saisonal 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

## PIZZA or CALZONE

CHOOSE YOUR STYLE/ CHOISISSEZ VOTRE STYLE

**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, Kräuter  
Tomatoes, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, herbes  
Tomates, aubergine & courgette grillées, mozzarella, herbes

**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

**MANZO SPINACI** (V,D, G) 38  
Marinierte Rinderfiletwürfel, Spinat, Chili, Mozzarella  
Marinated beef fillet cubes, spinach, chili, mozzarella  
Cubes de filet de bœuf mariné, épinards, piment, mozzarella



# KLASSIKER

## CLASSICS / CLASSIQUES

- FISH N'CHIPS** (S, G, D) 45  
Egli aus der Schweiz, Valaisanne Pale Ale Bierteig, Kräutersalat mit Zuckerschoten & Malzessig, Smokey Fries, Tartaresauce  
Swiss perch, Valaisanne pale ale beer batter, herb salad with snow peas & malt vinegar, smokey Fries, tartar sauce  
Perche suisse, pâte à la bière Valaisanne Pale Ale, salade d'herbes avec pois mange-tout et vinaigre de malt, frites fumées, sauce tartar
- PANKO VEAL** (G, D) 45  
Paniertes Kalbsschnitzel, leichter Gurken-Melonensalat, Yuzu  
Breaded veal escalope, light cucumber-melon salad, yuzu  
Escalope de veau panée, salade légère concombre-melon, yuzu
- PENNE MANZO** (G, D, N) 42  
Gebratene Rinderfiletstreifen, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, gereifter Balsamico  
Fried beef fillet strips, cherry tomatoes, rocket, parmesan, pine nuts, aged balsamic vinegar  
Lanières de filet de bœuf poêlées, tomates cerises, roquette, parmesan, pignons de pin, vinaigre balsamique vieilli
- 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

# GRILL – VOM LAND

## GRILL – LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

- TOMAHAWK (IRL)** 1200g (D, G) 169  
Rib-Eye-Steak mit Knochen 1200g, Pommes, 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
- DRY AGED VEAL CHOP** 300g (D, G) 78  
Kalbs kotelette, Sojaglasur, Pommes, Cafe de Paris  
Veal chops, soyglace, french fries, cafe de paris  
Côtelettes de veau, glaçage de soja, frites, café de paris
- 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
- RACK OF LAMB (IRL)** 220g (G) 52  
Lammrücken, Minz-Dukkahcrumble, Pommes, Orangen-Limetten-Aioli  
Rack of lamb, mint dukkah crumble, fries, orange-lime aioli  
Carré d'agneau, crumble dukkah menthe, frites, aioli orange-lime
- 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
- MRH BURGER (D, G)**  39  
Brioche-Brötchen, 200g Rindfleischpatty, Cheddar, kandierte Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Pommes, geräucherte Sauce  
Brioche bun, 200g beef patty, cheddar, candied onions, salade, tomato, cucumber, french fries, smoked sauce  
Pain brioche, 200 g de viande de bœuf, cheddar, oignons confites, salade, tomate, concombre, frites, sauce fumée
- Zusätzlich mit Ahornsirup mariniertem Speck +2  
Add bacon marinated with maple syrup | Ajouter bacon mariné au sirop d'érable
- Zusätzlich mit extra Cheddarkäse +2  
Add extra cheddar | Ajouter du fromage cheddar

## 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, Chimichurri  
Grilled cauliflower, dukkah, hung yoghurt, dry apricot  
couscous, chimichurri  
Chou-fleur grillé, dukkah, yaourt sec, couscous aux abricots  
secs, chimichurri

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

## EXTRA SAUCE + CHF 4

### ADDITIONAL SAUCE + CHF 4 / SAUCE SUPPLÉMENTAIRE + CHF 4

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 + CHF 7 / ACCOMPANIMENTS SUPPLÉMENTAIRE + CHF 7

- ✦ 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
- ✦ LIGHT CUCUMBER-MELON SALADE WITH YUZU (V, VE)  
SALADE LÉGÈRE DE CONCOMBRE-MELON AU YUZU
  - ✦ SUMMER VEGETABLE PAN (V, D)  
POÊLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ

# DESSERT

- 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, Mandarinsorbet  
Mandarin cheesecake, Graham crust, mandarin sorbet  
Cheesecake à la mandarine, croûte de Graham, sorbet à la  
mandarine
- CHOCOLATE LAVA CAKE (D, G, N)** 16  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Cassissorbet, Joghurt  
Molten chocolate cake, blackcurrant sorbet, yogurt  
Gâteau au chocolat fondant, cassis sorbet, yaourt
- FRUITY CEVICHE (V, VE)** 16  
Wassermelone & Beeren, Yuzu, Fruchtsorbet nach Wahl  
Watermelon & berries, yuzu, fruit sorbet of your choice  
Pastèque & baies, yuzu, sorbet fruit au choix
- BANANA SPLIT GELATO (D, G, N)** 15  
Vanille & Salzkaramell-Popcornglace, Banane, Gebäck,  
Schokolade, Haselnuss  
Vanilla & salted caramel popcorn ice cream, banana, pastry,  
chocolate, hazelnut  
Glace vanille & caramel salé pop-corn, banane, pâtisserie,  
chocolat, noisette
- STRAWBERRY GELATO(D, N)** 15  
Erdbeer & Glace, Erdbeercoulis, weisse Schokolade, Meringue  
Strawberry & ice cream, strawberry coulis, white chocolate,  
meringue  
Glace à la fraise, coulis de fraise, chocolat blanc, meringue

## 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  
ZERMATT

Gault+Millau  
pop

**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 SAINE 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 BEACOUPLUS. 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**
- **Myoko – Sushi & Teppanyaki**
- **Edward's Bar @ Monte Rosa**
- **1818 @ Monte Rosa**