



SCHWEIZERHOF

ZERMATT

WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

- (S) Enthält Schalentiere, Contains Shellfish, Contient des coquillages
- (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 und dem Mittelmeer (GR).

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 and the Mediterranean (GR).

Please kindly inform us of any food allergies.

Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

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

Tous nos poissons viennent de Suisse et de la Méditerranée (GR).

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

UNSERE KALTEN GERICHTE

OUR COLD DISHES / NOS PLATS FROIDS

HEIRLOOM TOMATOES & BURRATA (V,N,G) 26
Avocado, Pinienkerne, gereifter Balsamico, Basilikum-Minzsorbet, Hausgemachte Focaccia
Avocado, pinenuts, aged balsamic, basil-mintsorbet, homemade focaccia
Avocat, pignons de pin, vinaigre balsamique vieilli, sorbet au basilic et à la menthe, focaccia maison


SUZUKI CEVICHE (GR)  36
Wolfsbarsch, Trüffel, Ponzu, kandierte Limette, Furikake
Seabass, truffle, ponzu, candied lime, furikake
Bar, truffe, ponzu, citron vert confit, furikake

VALAISANNE PLATTER (D, G) ½ 20 / 32
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Hausgemachte Pickles & Brot
Local cheese & cold cut specialties, homemade pickles & bread
Spécialités locales de fromage & de viande, pickles & pain

VEGETARIAN ROLL (V,G) ½ 18 / 28
Grilliertes Pitabrot, Falafel, Tzatziki, Feta, Babyspinat, Granatapfel, Minze
Grilled Pita bread, falafel, tzatziki, feta, baby spinach, pomegranate, mint
Pain pita grillé, falafels, tzatziki, feta, bébé épinards, grenade, menthe

SIRTAKI SUMMER BOWL (V, VE) ½ 16 / 26
Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Saisonale Kräuter, Basilikum-Dressing
Tomatoes, Feta, olives, bell pepper, onion, cucumber, seasonal herbs, basil dressing
Tomates, Feta, olives, poivron, oignon, concombre, herbes de saison, vinaigrette au basilic.

SEASONAL MIXED GREENS (V, VE, N) ½ 14 / 22
Salate aus der Region, Beeren, Nüsse, Mango-Vinaigrette
Local salads & greens, berries, nuts, mango vinaigrette
Salades locales, baie, des noisettes, vinaigrette à la mangue

CLASSIC CAESAR SALADE (D, G)  ½ 16 / 26
Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Croutons
Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons
Bébé laitue, sauce César, parmesan, croutons

Zusätzlich grillierter Pouletbrustspiess +6
Add grilled chicken breast | Ajouter brochette du poulet grillé

SIGNATURE TARTAR

SWISS SALMON TARTAR

½ 26 / 36

Schweizer Lachs, Mango, eingelegte Gurke, Creme Fraiche, Reischip

Swiss salmon, mango, pickled cucumber, creme fraiche, ricechip

Saumon suisse, mangue, concombre mariné, crème fraîche, chips de riz

SWISS STEAK TARTAR

½ 28 / 38

Klassisches Rindstartar, Markbein, Bio-Ei, Senfkörner

Classic beef tartar, bone marrow, organic egg, mustard seed

Tartare de bœuf classique, os à moelle, oeuf bio, graines de moutarde

LIFESTYLE TARTAR BRUSCHETTA-STYLE (V,VE)

½ 15 / 25

Tomatenwürfel, Knoblauch, Koriander, Sambal Oelek, Granatapfel, rote eingelegte Zwiebeln, Crostini

Tomato cubes, garlic, coriander, sambal oelek, pomegranat, pickled red onion, crostini

Tomates en dés, ail, coriandre, sambal oelek, grenade, oignons rouges marinés, crostini

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS / CLASSIQUES

FISH N'CHIPS 4478 (S,G)

39

Egli aus der Schweiz, Valaisanne Pale Ale Bierteig, Kräutersalat mit Frühlingserbsen & Malzessig, Smokey Fries

Swiss pearch, Valaisanne pale ale beer batter, herb salad with spring peas & malt vinegar, Smokey Fries

Perche suisse, pâte à la bière Valaisanne Pale Ale, salade d'herbes avec petits pois et vinaigre de malt, Smokey Fries

PANKO VEAL (G)

44

Paniertes Kalbsschnitzel, leichter Gurken- und Melonensalat, Yuzu- und Dill-Dressing

Breaded veal escalope, light cucumber & melon salad, Yuzu & Dill Dressing

Escalope de veau panée, salade légère de concombre et melon, vinaigrette Yuzu et aneth

PULLED PORK SANDWICH (D, G)

36

In Bier geschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ, hausgemachte eingelegte Gurke & Jalapeño

Beer braised pulled pork, honey & hoisin BBQ, house pickled cucumber & jalapeño

Porc effiloché braisé à la bière, BBQ miel et hoisin, concombre et jalapeño marinés maison

PENNE AL ARRABIATA (G, D, N)

26

Pikante Tomatensauce, Anchovies, Knoblauch & Chili, Taggiasca Oliven

Spicy tomato sugo, anchovies, garlic & chili, Taggiasca olives

Sauce tomate épicée, anchois, ail et chili, Taggiasca olives

CHORIZO-RISONI-PASTA (G,V,D)


26

Chorizo, gegrillte Paprika, Ajvar, Mascarpone, Rosmarin

Chorizo, grilled bell pepper, ajvar, mascarpone, rosemary

Chorizo, poivrons grillés, ajvar, mascarpone, romarin

PIZZA

PANE ALL'AGLIO (V, VE, G, D)	20
Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch Extra virgin olive oil, rosemary, garlic Huile d'olive extra vierge, romarin, ail	
TARTUFO (G, D, V) 	38
Saisonaler Trüffel, Rucola, gehobelter Parmesankäse Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese Truffe de saison, roquette, parmesan râpé	
MISS ITALIA (G, D)	31
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Trüffelöl Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, air dried ham, truffle oil Tomate, mozzarella buffalo, roquette, jambon cru, huile de truffe	

PIZZA-CALZONE

Die folgenden Pizzen können Sie klassisch oder als Calzone serviert bestellen.

The following pizzas you can order either the classic way or in Calzone style

Les pizzas suivantes peuvent être commandées de manière classique ou dans le style Calzone.

MARGHERITA (G, D, V)	24
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomatoes, mozzarella buffalo, basilic	
VEGETARIANA (G, D, V)	27
Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter Tomato, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs Tomate, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, herbes des Alpes	
4-FORMAGGIO (V,D, G)	27
Sorgfältig ausgewählter lokaler Käse Carefully selected local cheese Fromage local soigneusement sélectionné	
PROSCIUTTO AI FUNGHI (G, D)	29
Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella	
NEW YORK CITY BBQ (G, D)	29
Pikante Peperoni, Schinken, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce Spicy pepperoni, ham, red onions, BBQ sauce Pepperoni épicé, jambon, oignons rouges, sauce BBQ maison	
DIAVOLA (G, D)	29
Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, rote Zwiebel, Chili Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion, chili Tomate, mozzarella buffalo, salami épicé, oignons rouges, chili	



GRILL – VOM LAND

GRILL – LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

TRUFFLE BURGER (D, G)	38
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Brie Käse, Speck, Trüffelmayonnaise und Röstzwiebeln Charcoal bun, 180g local beef patty, brie, bacon, Truffel mayonnaise & fried onions Pain au charbon, 180g bœuf local, brie, bacon, tomate, mayonnaise à la truffe & Oignons frits	
MRH BURGER (D, G) 	38
Brioche-Brötchen, 180 g Rindfleischpatty aus der Region, Alter Cheddar, Geräucherte Sauce und kandierte Schalotten Brioche bun, 180g local beef patty, old cheddar, smoked sauce & candied shallots Pain brioché, 180 g de viande de bœuf local, cheddar vieux, sauce fumée et échalotes confites	
PERUVIAN STYLE CHICKEN-THIGH	39
Hühnerkeule ohne Knochen, hausgemachte Gewürzmischung, Limette Chicken thigh without one, homemade spice rub, lime Cuisse de poulet, mélange d'épices maison, citron vert	
BBQ RIBS 300g	42
BBQ glasierte & grillierte Schweinerippchen, gebratene Padron-Paprika BBQ glazed & char grilled pork ribs, fried Padron peppers Ribs de porc grillés, sauce BBQ, poivrons Padron frits	
TOMAHAWK FOR TWO (IRL) 1200g	165
Rib-Eye-Steak mit Knochen 1200g hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Bone in Rib-eye steak 1200g homemade spice rub, fried Padron peppers Côte de bœuf 1200g mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
NEW YORK STRIP 300g	58
Striploin Steak, hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Striploin Steak, homemade spice rub, fried Padron peppers Faux-filet, mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
FILET MIGNON 220g	53
Rindsfilet, gebratene Padron-Paprika Beef tenderloin steak, fried Padron peppers Filet de bœuf, mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	
LONG RIB LAMB CHOPS (IRL) 220g	49
Langrippen-Lammkoteletts, hausgemachte Gewürzmischung, gebratene Padron-Paprika Long rib Lamb chops, homemade spice rub, fried Padron peppers Côtelettes d'agneau, mélange d'épices maison, poivrons Padron frits	

GRILL – VOM MEER

GRILL – SEA SIDE / GRILL COTE MER

SWISS ALPINE SALMON (S, D) 180g 44
Steak vom Schweizer Alpenlachs, Senf-Honig-Zitronen-Butter
Swiss alpine salmon steak, mustard-honey-lemon butter
Pavé de saumon alpin suisse, beurre moutarde-miel-citron

JUMBO PRAWNS (S) 44
Grillierter Krevettenspiess, Senf-Honig-Zitronen-Butter
Grilled prawn skewer, mustard-honey-lemon butter
Brochette de crevettes grillées, beurre moutarde-miel-citron

GRILL – LIFESTYLE

GRILLED CAULIFLOWER (V, VE) 26
Grillierter Blumenkohl, Dukkah, abgehangener Joghurt, Walliser Aprikosen-Couscous
Grilled cauliflower, dukkah, hung yoghurt, Valaisanne apricot couscous
Chou-fleur grillés, dukkah, yaourt fait, couscous aux abricots du Valais

LIFESTYLE BURGER (V, G, N, D) 30
Mehrkornbrötchen, grillierter Halloumi, Mojo marinierter Portobellopilz, Rucola, Orangen-Limetten-Aioli
Multigrain bun, grilled halloumi, mojo marinated portobellomushroom, rocket, orange & lime aioli
Pain multigrain, halloumi grillé, légumes grillés, roquette, aioli à l'orange et au citron vert

AUBERGINE (V) 26
Grillierte Aubergine, Honig-Miso-Karamell, Ricotta & Haselnüsse, Granatapfel & Koriander
Grilled eggplant, honey & miso caramel, ricotta & hazelnuts, pomegranate & coriander
Aubergines grillées, caramel au miel et au miso, ricotta et noisettes, grenade et coriandre

All unsere Gerichte vom Grill werden mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl serviert. Zusätzliche Beilage +7 Sauce +3
All our dishes from the grill are served with one side dish and one sauce of your choice. Add a side dish +7 sauces +3
Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix. Ajouter une garniture +7 sauces +3

UNSERE SAUCEN

SAUCES CHOICE OF / SÉLECTION DE SAUCES

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

UNSERE BEILAGEN

OUR SIDE DISHES / NOS ACCOMPANIMENTS

- 🍴 SMOKEY FRIES or TRUFFLE FRIES or FRENCH FRIES(D)
- 🍴 SWEET POTATO & BOURBON-YUZU-MASH (D)
- 🍴 HOMEMADE POTATO-GNOCCHIS WITH SERRANO-HAM (D,G)
- 🍴 FRIED RICE WITH SOYA-LEMONGRASS SAUCE(V, VE)
- 🍴 CUCUMBER & WATERMELON SALAD (V, VE)
- 🍴 RAINBOW VEGETABLE PAN (V, VE)

DESSERT

MATTERHORN 4478 (D, G, N)	18
Schokoladenmousse, Toblerone-Streusel, Schwarzwälder Kirsch Eis Chocolate mousse, Toblerone crumble, Black forest cherry Ice cream Mousse au chocolat, crumble au Toblerone, glace de cerises de la Fôret-Noire	
NEW YORK CHEESECAKE (D, G, N)	16
Karamelisierter Käsekuchen, Erdbeer & Kürbiskerne Caramelized cheesecake, strawberry & Pumpkinseeds Cheesecake caramélisé, fraise & graines de courge	
CHOCOLATE LAVA CAKE (D, G, N)	15
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Himbeersorbet, Himbeerkrokant Molten chocolate cake, raspberry sorbet, raspberry brittle Fondant au chocolat, sorbet à la framboise, nougat à la framboise	
STRAWBERRY & CREAM GELATO (D, N)	14
Erdbeer & Glace, Erdbeercoulis, weisse Schokolade, Meringue Strawberry & ice cream, strawberry coulis, white chocolate, meringue Glace à la fraise, coulis de fraise, chocolat blanc, meringue	
SWISS GELATO (D, G, N)	14
Vanille- & Salzkaramellglace, karamellisiertes Gebäck, pochierte Birnen, Haselnuss Vanilla & salted caramel ice cream, caramelized pastry, poached pears, hazelnut Glace vanille & caramel salé, douceur caramélisée, poires pochées, noisette	
COMPRESSED WATERMELON & YUZU (D, G, N)	15
Marinierte Wassermelone, Yuzuschaum, Joghurtiscream Compressed watermelon, yuzufoam, yoghurticecream Pastèque marinée, mousse yuzu, glace yaourt	
SEASONAL FRUIT SELECTION (V, VE)	16
Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtiscream nach Wahl Fruits & berries, pomegranate, fruit sorbet of your choice Fruits & fruits rouges, grenade, sorbet au choix	
TART OF THE DAY (G,D)	16
Wähe des Tages mit einer Kugel Eiscreme oder Sorbet nach Wahl Tart of the day with one scoop gelato or sorbet of your choice Tarte du jour avec une boule de glace ou de sorbet au choix	

GELATO

HOME-MADE ICE CREAM (D)

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Salt-Caramel | Coconut | Black Forest Cherry | Yoghurt

HOME-MADE SORBETS

Cassis | Raspberry | Calamansi | Basil-Lime | Honey-Rosmarin

 5 Add whipped cream + 2

 9

 12