



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.
Alle unsere Fischsorten kommen aus dem Atlantischen Ozean.
Wir bitten Sie, uns über eventuelle Lebensmittelallergien zu informieren.
Nettopreise in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inklusive.

All our meats are from Switzerland.
All our fish come from the Atlantic Ocean.
Please kindly inform us of any food allergies.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

*Toutes nos viandes sont d'origine suisse.
Tous nos produits de la mer proviennent de l'Océan Atlantique.
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, G)** 24
Marinierte Tomaten, Kubebenpfeffer, Tomatengranita, Pinienkern-Schwamm, EVO Malto
Marinated Tomatoes, Cubeb pepper, Tomato granita, Pine nut sponge, EVO Malto
Tomates marinées, poivre cubèbe, granité de tomate, sponge de noix de pin, EVO Malto
- VEGETARIAN ROLL (V, G)** ½ 16 / 26
Grilliertes Pitabrot, Tzatziki, Feta, Falafel, Babyspinat, Granatapfel
Grilled Pitta bread, tzatziki, feta, falafel, baby spinach, pomegranate
Pain pitta grillé, tzatziki, feta, falafel, épinards, grenade
- CAESAR TIJUANA (D, G)** ½ 16 / 26
Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan, Speck
Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan, bacon
Bébé laitue, vinaigrette César, parmesan, bacon
- Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +4
Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- LIFESTYLE SALAT (V, VE)** ½ 14 / 22
Salate & Gemüse aus der Region, Blaubeeren, Samen und Sprossen, Zitrus-Vinaigrette
Local salads & greens, blueberries, seeds & sprouts, citrus vinaigrette
Salades et légumes locaux, myrtilles, graines et pousses, vinaigrette aux agrumes
- Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +4
Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- GEKÜHLTE TOMATEN-CHILI ESSENZ (V, VE)** 15
Bloody Mary Sorbet
Chilled Tomato – Chili Essence, Bloody Mary sorbet
Essence de tomate et de piment réfrigérée, sorbet Bloody Mary
- Zusätzlich Thunfisch Tataki +4
Add tuna tataki | Ajouter du thon tataki
- VALAISANNE PLATTER (D, G)** 28
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot
Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread
Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain
- HAMACHI** ½ 22 / 32
Carpaccio von der Gelbflossenmakrele, Radieschen, Shiso- und Calamansi Vinaigrette, Ingwer
Yellow tail Carpaccio, Red radish, Shiso & Calamansi Vinaigrette, Ginger
Carpaccio de thon jaune, radis rouge, vinaigrette Shiso & Calamansi, gingembre

SIGNATURE TARTAR

SALMON TARTAR ½ 20 / 30
Schottischer Lachs, Granny Smith, Aperol Spritz, rote
eingelegte Zwiebeln
Scottish salmon, Granny Smith, Aperol Spritz, pickled red
onion
Saumon écossais, Granny Smith, Aperol Spritz, oignon rouge
mariné

STEAK TARTAR (G) ½ 26 / 36
Klassisches Rindstartar auf Markbein, Bio-Ei, Brot
Classic beef tartar on bone marrow, organic egg, bread
Tartare de bœuf classique, os à moelle, oeuf bio, pain

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS / CLASSIQUES

RAVIOLI (D, G, V) 32
Bergkäse aus dem Goms, Aprikosen, Pfifferlinge, Thymian,
Umami-Sauce
Local Mountain cheese from Goms, Apricots, Chanterelles,
Thyme, Umami Sauce
Fromage de montagne local de Goms, abricots, chanterelles,
thym, sauce Umami

AL ARRABIATA (G, D) 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 (G) 39
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

QUINOA RISOTTO (V, D) 28
Grüner Spargel, Champagner Premier Cru Brut, Holunderblüten
Green asparagus, Champagne Premier Cru Brut, Elderflower
Asperges vertes, Champagne Premier Cru Brut, fleur de sureau

Zusätzlich Walliser Rohschinken +4
Add cured Valaisanne ham | Ajouter du jambon cru du Valais

PIZZA

PANE ALL'AGLIO (G, D)	20
Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch Extra virgin olive oil, rosemary, garlic Huile d'olive extra vierge, romarin, ail	
MARGHERITA (G, D, V)	24
Walliser Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Valaisan tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomates mûres du Valais, mozzarella buffalo, basilic	
VEGETARIANA (G, D, V)	26
Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter Tomato, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs Tomate, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, herbes des Alpes	
TARTUFO (G, D, V) 	38
Saisonaler Trüffel, Rucola, gehobelter Parmesankäse Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese Truffe de saison, roquette, parmesan râpé	
PROSCIUTTO AI FUNGHI (G, D)	27
Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella	
NEW YORK CITY BBQ (G, D)	27
Pikante Peperoni, Schinken, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce Spicy pepperoni, ham, red onions, BBQ sauce Peperoni épicé, jambon, oignons rouges, sauce BBQ maison	
MISS ITALIA (G, D)	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 (G, D)	27
Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, rote Zwiebel, Chili Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion, chili Tomate, mozzarella buffalo, salami épicé, oignons rouges, chili	
NERO (G, D, S)	28
Holzkohle-Teig, Tomaten, erlesene Meeresfrüchte, Zitronen- Mascarpone Charcoal crust, Tomatoes, selected Frutti di mare, Lemon Mascarpone Croûte de charbon de bois, tomates, Frutti di mare sélectionnés, mascarpone au citron.	



We donate CHF 2 to Genolier Foundation

GRILL – VOM LAND

GRILL – LAND SIDE / GRILL COTE TERRE

PULLED PORK SANDWICH (D, G) 32

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

BEACH BURGER (D, G) 36

Holzkohlebrötchen, 180g lokales Rind Patty, Cheddar, Speck,
Tomaten, asiatischer Cole Slaw Salat, grillierte Ananas
Charcoal bun, 180g local beef patty, cheddar, bacon, tomatoes,
asian slaw, grilled pineapple
Pain au charbon, 180g bœuf local, cheddar, bacon, tomate, slaw
asiatique, ananas grillé

PERUVIAN STYLE CORNFED CHICKEN 42

Maispouardenbrust, hausgemachte Gewürzmischung, Limette
Cornfed chicken breast, homemade spice rub, lime
Poularde de maïs, mélange d'épices maison, citron vert

BBQ RIPS 300g 40

BBQ glasierte & grillierte Schweinerippchen, gebratene
Padron-Paprika
BBQ glazed & char grilled pork ribs, fried Padron peppers
Rips de porc grillés, sauce BBQ, poivrons Padron frits

NEW YORK STRIP 300g 59

Striploin Steak, gebratene Padron-Paprika
Striploin Steak, fried Padron peppers
Faux-filet, poivrons Padron frits

FILET MIGNON 220g 52

Rindsfilet, gebratene Padron-Paprika
Beef tenderloin steak, fried Padron peppers
Filet de bœuf, poivrons Padron frits

GRILL – VOM MEER

GRILL – SEA SIDE / GRILL COTE MER

LOCH FYNE SALMON 180g 40

Steak vom Atlantiklachs, Hummer- und Zitronenbutter
Atlantic Salmon steak, lobster & lemon butter
Filet de saumon Atlantique, beurre homard et citron

JUMBO PRAWNS (S) 43

Grillierter Krevettenspiess, Hummer- und Zitronenbutter
Grilled prawn skewer, lobster & lemon butter
Brochette de crevettes grilles, beurre homard et citron

FISH N'CHIPS 4478 (S) 38

Zander aus den Alpen, Valaisanne Pale Ale Bierteig,
Kräutersalat mit Frühlingserbsen & Malzessig, Smokey Fries
Alpine pike perch, Valaisanne pale ale beer batter, herb salad
with spring peas & malt vinegar, Smokey Fries
Brochet des Alpes, pâte à la bière Valaisanne Pale Ale, salade
d'herbes avec petits pois et vinaigre de malt, Smokey Fries

GRILL – LIFESTYLE

GRILLED CAULIFLOWER KEBAB (V, VE) 26

Grillierter Blumenkohl & Romanesco, Safran, orientalische Chermoula-Sauce, Walliser Aprikosen-Couscous
Grilled cauliflower & romanesco, saffron, oriental chermoula sauce, Valaisanne apricot couscous
Chou-fleur et Romanesco grillés, safran, sauce Chermoula orientale, couscous aux abricots du Valais

HALLOUMI BURGER (V, G) 30

Mehrkornbrötchen, grillierter Halloumie-Käse & Porto Bello, Babyspinat, Tomate, Zitronen-Petersilien-Aioli
Multigrain bun, grilled halloumi cheese & porto bello, baby spinach, tomato, lemon & parsley aioli
Pain multigrain, fromage Halloumie et Porto Bello grillés, jeunes épinards, tomate, aioli au citron et persil

AUBERGINE (V) 25

Grillierte Aubergine, Honig-Miso-Karamell, Ricotta & Sesam, Granatapfel & Koriander
Grilled eggplant, honey & miso caramel, ricotta & sesame, pomegranate & coriander
Aubergines grillées, caramel au miel et au miso, ricotta et sésame, grenade et coriandre

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

Zusätzliche Beilage +7 Sauce +2

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

Add a side dish +7 sauces +2

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

Ajouter une garniture +7 sauces +2

UNSERE SAUCEN

SAUCES CHOICE OF / SÉLECTION DE SAUCES

Homemade BBQ (N, G) | Passion Fruit Béarnaise (D) | Alpine Chimichurri | Pico de Gallo | Spicy Mayonnaise | Lobster & Lemon butter (S, D) | Green butter (D)

UNSERE BEILAGEN

OUR SIDE DISHES / NOS ACCOMPANIMENTS

🍴 SMOKEY FRIES (D)

Grated Gruyere, Spanish paprika & Parsley

🍴 SWEET POTATO & BOURBON (D)

Sweet potato mash, Jack Daniels, lime, Siracha

🍴 BAKED POTATO (D) - Potatoes, sour cream, chives, bacon

🍴 RICE CAKE (D, G) - Carnaroli rice, mango, chili

🍴 CUCUMBER SALAD (V, VE) - Cucumber, watermelon, yuzu & dill dressing

🍴 RAINBOW PAN (V, VE) - Roasted seasonal vegetables

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
- PINYA (V, VE)** 16
Mariniertes Ananastartar, Ingwer, Chili, Calamansisorbet
Marinated pineapple tartar, ginger, chili, calamansi sorbet
Tartare d'ananas mariné, gingembre, chili, sorbet Calamansi
- CHEESECAKE À LA SAN SEBASTIAN (D, G, N)** 16
Angeflamter baskischer Käsekuchen, Erdbeersorbet & Kubebenpfeffergel / Burnt Basque cheesecake, strawberry sorbet & cubeb pepper gel / Cheesecake basque brûlé, sorbet à la fraise et gel au poivre cubèbe
- 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
- TRADITIONELLER APRIKOSENCHUECHE (D, G, N)** 14
Amaretto Glasur, Tonka Bohnen Eis/ Valaisanne apricot tarte, Amaretto glaze, tonka bean ice cream/ Gâteau traditionnel aux abricots, glaçage à l'amaretto, glace à la fève tonka
- STRAWBERRY & CREAM SHAKE (D, N)** 14
Erdbeersorbet & Glace, Erdbeercoulis, weisse Schokolade, Meringue / Strawberry sorbet & ice cream, strawberry coulis, white chocolate, meringue / Sorbet et glace à la fraise, coulis de fraise, chocolat blanc, meringue
- SWISS SHAKE (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
- PINOY HALO HALO SHAKE (D, N)** 15
Lila Yamswurzel- und Kokosnuss-Glace, Holunderblüten-Granita, Leche Flan, Pandan-Gelee, karamellisierte Baby-Bananen, knuspriger Reis / Purple yam & coconut ice cream, elderflower granita, Leche flan, Pandan jelly, caramelized baby bananas, crispy rice / Glace à la patate douce et à la noix de coco, granité à la fleur de sureau, flan au leche, gelée de pandan, bébés bananes caramélisées, riz croustillant
- THE BEACH SHAKE (D, G, N)** 15
Calamansi-Sorbet & Tonka-Eiscreme, komprimierte Mango & Melone, karamellisierte Yuzu, Fingerlimette / Calamansi sorbet & Tonka ice cream, compressed mango & melon, caramelized yuzu, finger lime / Sorbet calamansi et glace tonka, mangue et melon compressés, yuzu caramélisé, finger lime

Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtsorbet nach Wahl
 Fruits & berries, pomegranate, fruit sorbet of your choice
 Fruits & fruits rouges, grenade, sorbet au choix




GELATO

GELATO (D)

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Caramel | Coconut |
 Tonka | Purple Yam

SORBETS

Strawberry | Raspberry | Calamansi

	5	Add whipped cream + 2
	8	
	11	



**LIEGESTÜHLE, UNZÄHLIGE PALMEN, IHRE FÜSSE IM SAND, LIVE DJ MUSIK... SONNENTERRASSE 1. ETAGE
 TÄGLICH 12.00-20.30H BEI SCHÖNEM WETTER**

**Sunchairs, palms, your feet in the sand, live DJ music...
 Located on the sun terrace on the first floor
 Open daily from 12.00-8.30pm with pleasant weather**

Des chaises longues, des palmiers, les pieds dans le sable,
 de la musique live... Terrasse, 1^{er} étage.
 Ouvert tous les jours de 12h00 à 20h30 avec du beau temps



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