

## AFTERNOON SNACK MENU (14-18H)

- CAESAR TIJUANA** <sup>D, G</sup> 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*
- VALAISANNE PLATTER** <sup>D, G</sup> 28  
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot  
Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread  
*Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain*
- RAVIOLI** <sup>D, G, V</sup> 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** <sup>G, D</sup> 26  
Pikante Tomatensauce, Spaghetti, Knoblauch & Chili, Büffelmozzarella  
Spicy tomato sugo, spaghetti, garlic & chili, buffalo mozzarella  
*Sauce tomate épicée, spaghetti, ail et chili, mozzarella buffalo*
- PULLED PORK SANDWICH** <sup>G, D</sup> 32  
In Bier geschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ, hausgemachte 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*
- BEACH BURGER** <sup>G, D</sup> 36  
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Cheddar, Speck, Tomato, Asian Slaw, grillierte Ananas  
Charcoal bun, 180g local beef patty, cheddar, bacon, tomato, Asian slaw, grilled pineapple  
*Pain au charbon, 180g bœuf local, fromage cheddar, bacon, tomate, salade asiatique, ananas grillé*



**Alle unsere Sandwiches und Burger werden mit einer Beilage nach Wahl serviert.**

*Zusätzliche Beilage +7*

**All our sandwiches and burger are served with one side dish of your choice.**

*Add a side dish +7*

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

*Ajouter une garniture +7*

### UNSERE BEILAGEN

#### OUR SIDE DISHES

#### NOS ACCOMPANIMENTS

##### SMOKEY FRIES <sup>D</sup>

Grated Gruyere, Spanish paprika & Parsley

##### SWEET POTATO & BOURBON <sup>D</sup>

Sweet potato mash, Jack Daniels, lime, Siracha

##### BAKED POTATO <sup>D</sup>

Potatoes, sour cream, chives, bacon

##### RICE CAKE <sup>G, D</sup>

Carnaroli rice, mango, chili

##### CUCUMBER SALAD <sup>V, VE</sup>

Cucumber, watermelon, yuzu & dill dressing

##### RAINBOW PAN <sup>V, VE</sup>

Roasted seasonal vegetables

## LUNCH MENU (12–14H)

### UNSERE KALTEN GERICHTE OUR COLD DISHES / NOS PLATS FROIDS

- HEIRLOOM TOMATOES & BURRATA** <sup>V, G</sup> 24  
Marinierte Tomaten, Kubebenpeffer, 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** <sup>V, G</sup> 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** <sup>D, G</sup> 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** <sup>V, VE</sup> 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*
- GEKÜHLTE TOMATEN-CHILI ESSENZ** <sup>V, VE</sup> 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** <sup>D, G</sup> 28  
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot  
Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread  
*Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain*
- HAMACHI** 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** 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** <sup>G</sup> 26 / 36  
Klassisches Rindstartar auf Markbein, Bio-Ei, Brot  
Classic beef tartar on bone marrow, organic egg, bread  
*Tartare de bœuf sur os à moelle*

### UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS / NOS CLASSIQUES

- RAVIOLI** <sup>D, G, V</sup> 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** <sup>G, D</sup> 26  
Pikante Tomatensauce, Spaghetti, Knoblauch & Chili, Büffelmozzarella  
Spicy tomato sugo, spaghetti, garlic & chili, buffalo mozzarella  
*Sauce tomate épicée, spaghetti, ail et chili, mozzarella buffalo*

Deklaration:

Fleisch/meat/viande: Switzerland

Fisch/fish/poisson: Atlantic Ocean

(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*

## LUNCH MENU (12–14H)

### PIZZA

- PANE ALL'AGLIO** <sup>G, D</sup> 20  
Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch  
Extra virgin olive oil, rosemary, garlic  
*Huile d'olive extra vierge, romarin, ail*
- MARGHERITA** <sup>G, D, V</sup> 24  
Walliser Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum  
Valaisan tomatoes, buffalo mozzarella, basil  
*Tomates mûres du Valais, mozzarella buffalo, basilic*
- VEGETARIANA** <sup>G, D, V</sup> 26  
Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter  
Tomato, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs  
*Tomate, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, herbes des Alpes*
- TARTUFO** <sup>G, D, V</sup> ☞ 38  
Trüffel der Saison, Rucola, gehobelter Parmesankäse  
Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese  
*Truffe de saison, roquette, parmesan râpé*
- PROSCIUTTO AI FUNGHI** <sup>G, D</sup> 27  
Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella  
Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella  
*Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella*
- NEW YORK CITY BBQ** <sup>G, D</sup> 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** <sup>G, D</sup> 30  
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Trüffelöl  
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, air dried ham, truffle oil  
*Tomate, mozzarella buffalo, roquette, jambon cru, huile de truffe*
- DIABOLA** <sup>G, D</sup> 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** <sup>G, D, S</sup> 28  
Holzkohle-Teig, Tomaten, ausgesuchte 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.*

### GRILL – VOM LAND

#### GRILL – LAND SITE / GRILL COTE TERRE

- PULLED PORK SANDWICH** <sup>G, D</sup> 32  
In Bier geschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ, hausgemachte 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*
- BEACH BURGER** <sup>G, D</sup> 36  
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Cheddar, Speck, Tomate, Asian Slaw, grillierte Ananas  
Charcoal bun, 180g local beef patty, cheddar, bacon, tomato, Asian slaw, grilled pineapple  
*Pain au charbon, 180g bœuf local, fromage cheddar, bacon, tomate, salade asiatique, ananas grillé*

☞ We donate CHF 2 to Genolier Foundation



## DESSERT (ALL DAY LONG)

**MATTERHORN 4478** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>V, VE</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 16  
Angebrannter baskischer Käsekuchen, Erdbeer-  
sorbet & Kubebenpfeffergel  
Burnt Basque Cheesecake, Strawberry Sorbet &  
Cubeb pepper gel *Cheesecake basque brûlé, sorbet  
à la fraise et gel au poivre cubèbe*

**SEASONAL FRUIT SELECTION** <sup>V, VE</sup> 16  
Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtsorbet  
nach Wahl Fruits & berries, pomegranate, fruit  
sorbet of your choice *Fruits & fruits rouges,  
grenade, sorbet au choix*

**CHOCOLATE LAVA CAKE** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 14  
Amaretto Glasur, Tonka Bohnen Eis  
Valaisanne Apricote Tarte, Amaretto glaze,  
tonka bean ice cream  
*Gâteau traditionnel aux abricots, glaçage à  
l'amaretto, glace à la fève tonka*

**STRAWBERRY & CREAM SHAKE** <sup>D, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>D, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 15  
Calamansi-Sorbet & Tonka-Eiscreme, kompri-  
mierte Mango & Melone, karamellisierte Yuzu,  
Fingerlimette Calamansi sorbet & Tonka ice  
cream, Compressed mango & melon, Carameli-  
zied yuzu, Finger lime *Sorbet calamansi et glace  
tonka, mangue et melon compressés, yuzu  
caramélisé, finger lime*

## GELATO (ALL DAY LONG)

**GELATO** <sup>D</sup>  
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Caramel |  
Coconut | Tonka | Purple Yam

**SORBETS**  
Strawberry | Raspberry | Calamansi

1 scoop 5  
2 scoops 8  
3 scoops 11  
Add whipped cream +2



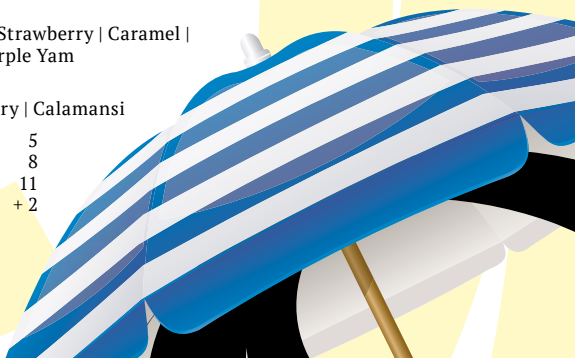
## BEACH BAR

SCHWEIZERHOF

BEACHBAR-ZERMATT.CH

OPEN DAILY  
UNTIL 28 AUGUST  
12 - CA. 21.00H

Geniesse den Sommer  
Enjoy the summer!



# DINNER MENU

## UNSERE KALTEN GERICHTE OUR COLD DISHES / NOS PLATS FROIDS

**HEIRLOOM TOMATOES & BURRATA** <sup>V, G</sup> 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** <sup>V, G</sup> 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** <sup>D, G</sup> 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** <sup>V, VE</sup> 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*

**GEKÜHLTE TOMATEN-CHILI ESSENZ** <sup>V, VE</sup> 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** <sup>D, G</sup> 28  
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot  
Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread  
*Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain*

**HAMACHI** 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** 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** <sup>G</sup> 26 / 36  
Klassisches Rindstartar auf Markbein, Bio-Ei, Brot  
Classic beef tartar on bone marrow, organic egg, bread  
*Tartare de bœuf sur os à moelle*

## UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS / NOS CLASSIQUES

**RAVIOLI** <sup>D, G, V</sup> 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** <sup>G, D</sup> 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** <sup>G</sup> 39  
Paniertes Kalbschnitzel, 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** <sup>V, D</sup> 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*

# DINNER MENU

## PIZZA

<b>PANE ALL'AGLIO</b> <sup>G, D</sup>	20
Natives Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch Extra virgin olive oil, rosemary, garlic <i>Huile d'olive extra vierge, romarin, ail</i>	
<b>MARGHERITA</b> <sup>G, D, V</sup>	24
Walliser Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Valaisan tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates mûres du Valais, mozzarella buffalo, basilic</i>	
<b>VEGETARIANA</b> <sup>G, D, V</sup>	26
Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchini, Mozzarella, Alpenkräuter Tomato, grilled eggplant & zucchini, mozzarella, alpine herbs <i>Tomate, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, herbes des Alpes</i>	
<b>TARTUFO</b> <sup>G, D, V</sup> 	38
Trüffel der Saison, Rucola, gehobelter Parmesankäse Seasonal truffle, rocket leaves, shaved parmesan cheese <i>Truffe de saison, roquette, parmesan râpé</i>	
<b>PROSCIUTTO AI FUNGHI</b> <sup>G, D</sup>	27
Gekochter Schinken, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella Cooked ham, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella <i>Jambon cuit, champignons, tomates cerises, mozzarella</i>	
<b>NEW YORK CITY BBQ</b> <sup>G, D</sup>	27
Pikante Salami, Schinken, rote Zwiebeln, hausgemachte BBQ-Sauce Spicy salami, ham, red onions, homemade BBQ sauce <i>Salami épicé, jambon, oignons rouges, sauce BBQ maison</i>	
<b>MISS ITALIA</b> <sup>G, D</sup>	30
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Trüffelöl Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, air dried ham, truffle oil <i>Tomate, mozzarella buffalo, roquette, jambon cru, huile de truffe</i>	
<b>DIAVOLA</b> <sup>G, D</sup>	27
Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, rote Zwiebel, Chili Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, red onion, chili <i>Tomate, mozzarella buffalo, salami épicé, oignons rouges, chili</i>	
<b>NERO</b> <sup>G, D, S</sup>	28
Holzkohle-Teig, Tomaten, ausgesuchte Meeresfrüchte, Zitrone-Mascarpone Charcoal crust, Tomatoes, selected Frutti di mare, Lemon Mascarpone <i>Croûte de charbon de bois, tomates, Frutti di mare sélectionnés, mascarpone au citron.</i>	

## GRILL – VOM LAND

### GRILL – LAND SITE / GRILL COTE TERRE

<b>PULLED PORK SANDWICH</b> <sup>G, D</sup>	32
In Bier geschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ, hausgemachte eingelegte Gurke & Jalapeño, Eisberg Beer braised pulled pork, honey & hoisin BBQ, house pickled cucumber & jalapeño, iceberg <i>Porc effiloché braisé à la bière, BBQ miel et hoisin, concombre et jalapeño marinés maison, iceberg</i>	
<b>BEACH BURGER</b> <sup>G, D</sup>	36
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Cheddar, Speck, Tomato, Asian Slaw, grillierte Ananas Charcoal bun, 180g local beef patty, cheddar, bacon, tomato, Asian slaw, grilled pineapple <i>Pain au charbon, 180g bœuf local, fromage cheddar, bacon, tomate, salade asiatique, ananas grillé</i>	
<b>PERUVIAN STYLE CORNFED CHICKEN</b>	33
Maispouardenbrust, grüne Sauce, Limette Cornfed chicken breast, green sauce, lime <i>Poularde de maïs, sauce verte, lime</i>	
<b>BBQ RIPS</b> 300g	39
BBQ glasierte & grillierte Schweinerippchen, gebratene Padron-Paprika BBQ glazed & char grilled pork ribs, fried Padron peppers <i>Rips de porc grillés, sauce BBQ, poivrons Padron frits</i>	
<b>NEW YORK STRIP</b> 300g	59
Striploin Steak, gebratene Padron-Paprika Striploin Steak, fried Padron peppers <i>Faux-filet, poivrons Padron frits</i>	
<b>FILET MIGNON</b> 220g	52
Rindsfilet, gebratene Padron-Paprika Beef tenderloin steak, fried Padron peppers <i>Filet de bœuf, poivrons Padron frits</i>	

## DINNER MENU

### 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 <sup>S</sup>** 43  
Grillierter Krevettenspiess, Hummer- und Zitronenbutter  
Grilled prawn skewer, lobster & lemon butter  
*Brochette de crevettes grillées, beurre homard et citron*
- FISH N'CHIPS 4478 <sup>S</sup>** 38  
Zander aus den Alpen, Valaisanne Pale Ale Bierteig, Kräutersalat mit Frühlingserbsen & Malzessig  
Alpine pike perch, Valaisanne pale ale beer batter, herb salad with spring peas & malt vinegar  
*Brochet des Alpes, pâte à la bière Valaisanne Pale Ale, salade d'herbes avec petits pois et vinaigre de malt*

### GRILL – LIFESTYLE

- SIGNATURE GRILLED CAULIFLOWER <sup>V, VE</sup>** 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*
- HALLOUMIE BURGER <sup>V, G</sup>** 30  
Mehrkornbrötchen, grillierter Halloumie-Käse & Porto Bello, Babyspinat, Tomate, Zitronen-Petersilien-Aioli  
Multigrain bun, grilled halloumie 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 <sup>V</sup>** 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*

**Alle 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<sup>D</sup>** Grated Gruyere, Spanish paprika & Parsley  
**SWEET POTATO & BOURBON<sup>D</sup>** Sweet potato mash, Jack Daniels, lime, Siracha  
**BAKED POTATO<sup>D</sup>** Potatoes, sour cream, chives, bacon  
**RICE CAKE<sup>G, D</sup>** Carnaroli rice, mango, chili  
**CUCUMBER SALAD<sup>V, VE</sup>** Cucumber, watermelon, yuzu & dill dressing  
**RAINBOW PAN<sup>V, VE</sup>** Roasted seasonal vegetables

Deklaration:

Fleisch/meat/viande: Switzerland

Fisch/fish/poisson: Atlantic Ocean

- (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*

## DESSERT

**MATTERHORN 4478** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>V, VE</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 16  
Angebrannter baskischer Käsekuchen, Erdbeersorbet & Kubebenpfeffergel  
Burnt Basque Cheesecake, Strawberry Sorbet & Cubeb pepper gel  
*Cheesecake basque brûlé, sorbet à la fraise et gel au poivre cubèbe*

**SEASONAL FRUIT SELECTION** <sup>V, VE</sup> 16  
Früchte & Beeren, Granatapfel, Fruchtsorbet nach Wahl  
Fruits & berries, pomegranate, fruit sorbet of your choice  
*Fruits & fruits rouges, grenade, sorbet au choix*

**CHOCOLATE LAVA CAKE** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 14  
Amaretto Glasur, Tonka Bohnen Eis  
Valaisanne Apricote Tarte, Amaretto glaze, tonka bean ice cream  
*Gâteau traditionnel aux abricots, glaçage à l'amaretto, glace à la fève tonka*

**STRAWBERRY & CREAM SHAKE** <sup>D, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 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** <sup>D, N</sup> 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** <sup>D, G, N</sup> 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*

## GELATO

**GELATO** <sup>D</sup>  
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Caramel | Coconut |  
Tonka | Purple Yam

**SORBETS**  
Strawberry | Raspberry | Calamansi

1 scoop	5
2 scoops	8
3 scoops	11
Add whipped cream	+ 2



## BEACH BAR

SCHWEIZERHOF

BEACHBAR-ZERMATT.CH

OPEN DAILY  
UNTIL 28 AUGUST  
12 – CA. 21.00H