



# SCHWEIZERHOF

ZERMATT

## WILLKOMMEN

## WELCOME

## BIENVENUE



- Signaturgerichte MRH, Signature dishes MRH, Plats de signature MRH  
(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](mailto:info@schweizerhofzermatt.ch)

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

# UNSERE KALTEN GERICHTE

## OUR COLD DISHES / NOS PLATS FROIDS

- VEGETARIAN ROLL (V, G)** ½ 18 / 28  
Grilliertes Pitabrot, Tzatziki, Feta, Falafel, Babyspinat, Granatapfel  
Grilled Pitta bread, tzatziki, feta, falafel, baby spinach, pomegranate  
Pain pitta grillé, tzatziki, feta, falafel, épinards, grenade
- CLASSIC CAESAR SALADE (D, G)**  ½ 16 / 26  
Baby-Lattich, Caesar-Dressing, Parmesan  
Baby gem lettuce, caesar dressing, parmesan  
Bébé laitue, vinaigrette César, parmesan  
Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +6  
Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- SIRTAKI BOWL (V, VE)** 26  
Tomaten, Feta, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Basilikum-Dressing  
Tomatoes, Feta, olives, paprika, onion, cucumber, basil dressing  
Tomates, Feta, olives, paprika, oignon, concombre, vinaigrette au basilic.
- SEASONAL MIXED GREENS (V, VE, N)** ½ 14 / 22  
Salate aus der Region, Mango, Hanfsamen, Berberitzen, Zitrus-Vinaigrette  
Local salads & greens, Mango, Hempseed, Barberries, citrus vinaigrette  
Salades locales, mangue, graines de chanvre, airelles, vinaigrette aux agrumes  
Zusätzlich grillierte Pouletbruststreifen +6  
Add grilled chicken breast | Ajouter du poulet grillé
- TRUFFELD CAULIFLOWER (D, G, N)** 18  
Blumenkohlcremesuppe, Wintertrüffel, Dukkah-Streusel  
Cauliflower cream soup, winter truffle, Dukkah crumble  
Soupe crème de chou-fleur, truffle d'hiver, Dukkah crumble  
Zusätzlich grillierte Jakobsmuschel +6  
Add grilled scallop | Ajouter une coquille Saint-Jacques grillée
- VALAISANNE PLATTER (D, G)** 32  
Lokale Käse- & Fleischspezialitäten, Essiggurken, Brot  
Local cheese & cold cut specialties, pickles & bread  
Charcuteries et fromages locaux, cornichons, pain
- GRILLED CHICOREE & FOIE GRAS** 32  
Gebratene Entenleber, Orangen & Vanille, Portweinsauce, karamellisierte Kürbis & Chiasamen  
Pan fried duck liver, oranges & vanilla, port sauce, caramelized pumpkin & chia seeds  
Foie gras poêlé, oranges & vanille, sauce au Porto, citrouille caramélisée et graines de chia
- 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

# SIGNATURE TARTAR

**SALMON TARTAR** ½ 24 / 34  
Schweizer Alpenlachs, Gurke, Himbeere, Yuzu, Fingerlimette  
Swiss Alpine salmon, cucumber, raspberry, yuzu, finger lime  
Saumon alpin suisse, concombre, framboise, yuzu, citron caviar

**STEAK TARTAR (G)** 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 (V, VE, G, A)** ½ 18 / 28  
Klassisches Ratatouille, Rauchartischocke, Orange, Frühlingszwiebel, Grand Marnier  
Classic Ratatouille, smoke artichoke, orange, spring onion, Grand marnier  
Ratatouille classique, artichauts fumés, orange, oignons nouveaux, Grand marnier

## UNSERE KLASSIKER

### OUR CLASSICS / CLASSIQUES

**TRUFFLE RAVIOLI (D, G, A)** 38  
Trüffelrahmsauce, Cognac, Belper Knolle, pochiertes Ei  
Truffle cream sauce, Cognac, belper knoll, poached  
Sauce à la crème de truffe, Cognac, belper knoll, œuf poché

**MRH BURGER (D, G)** 🍷 36  
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

**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


**PANKO VEAL (G, D)** 🍷 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

**RISOTTO MOUNTAIN PAELLA (S, D, N)** 36  
Risotto Carnaroli, Safran, Seefrüchte, Wurzelgemüse  
Risotto carnaroli, saffron, lakefood, root vegetable  
Risotto carnaroli, safran, fruits du lac, légumes racines

Zusätzlich grillierte Jakobsmuschel +6  
Add grilled scallop | Ajouter une coquille Saint-Jacques grillée

# 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  
Walliser Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum  
Valaisan tomatoes, buffalo mozzarella, basil  
Tomates mûres du Valais, 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

- PULLED PORK SANDWICH** (D, G) 34  
Biergeschmortes Pulled Pork, Honig & Hoisin BBQ,  
hausgebeizte Gurke & Römersalat  
Beer braised pulled pork, honey & hoisin BBQ, house pickled  
cucumber & romaine lettuce  
Porc effiloché braisé à la bière, BBQ au miel et aux hoisins,  
concombre mariné maison et laitue romaine
- TRUFFLE BURGER** (D, G) 38  
Holzkohlebrötchen, 180g lokales Beef Patty, Brie Käse, Speck,  
Trüffelmayonnaise und Röstzwiebeln  
Charcoal bun, 180g local beef patty, brie, bacon, Trüffel  
mayonnaise & fried onions  
Pain au charbon, 180g bœuf local, brie, bacon, tomate,  
mayonnaise truffé & onions fries
- 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 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
- NEW YORK STRIP** 300g 59  
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 52  
Rindsfilet, gebratene Padron-Paprika  
Beef tenderloin steak, fried Padron peppers  
Filet de bœuf, mélange d'épices maison, poivrons Padron frits
- TOMAHAWK FOR TWO** 155  
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
- LONG RIB LAMB CHOPS** 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 – SEASIDE / 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)** 46  
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 KEBAB (V, VE)** 28  
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

**LIFESTYLE BURGER (V, G, N, D)** 30  
Mehrkornbrötchen, grillierter Halloumi, grilliertes Gemüse, Rucola, Orangen-Limetten-Aioli  
Multigrain bun, grilled halloumi, grilled vegetables, rocket, orange & lime aioli  
Pain multigrain, halloumi grillé, légumes grillés, roquette, aïoli à l'orange et au citron vert

**AUBERGINE (V)** 26  
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 +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 BBQ (V, N) | Blood Orange Béarnaise (V, D) |

Alpine Chimichurri | Truffle Mayonnaise (V) |

Café de Paris butter (V, D) |

Lime & Orange Aioli (V) | Mustard-Honey-Lemon butter (V, D)

## UNSERE BEILAGEN

OUR SIDE DISHES / NOS ACCOMPANIMENTS

 SMOKEY FRIES (D)

 SWEET POTATO & BOURBON MASH (D)

 MOUNTAIN HERB GNOCCHIS (D)

 SPICY RICE WITH RAZ EL HANOUT (V, VE)

 CUCUMBER & WATERMELON SALAD (V, VE)

 GRILLED VEGETABLE PAN (V, VE)

# 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
- POACHED PEAR (V, A)** 16  
Williams-Birne, Glühwein, Meersalz, Milcheis  
Williams pear, mulled win, sea salt, milk ice cream  
Poire Williams, vin chaud, sel de mer, glace au lait
- NEW YORK CHEESECAKE (D, G, N)** 14  
Mandarinen-Cheesecake, Graham-Kruste, Mandarinsorbet  
Mandarin cheesecake, Graham crust, mandarin sorbet  
Cheesecake à la mandarine, croûte de Graham, sorbet à la mandarine
- SEASONAL FRUIT SELECTION (V, VE)** 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 (D, G, N)** 16  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Schwarzwälder Eiscreme, Himbeerkrokant/ Molten chocolate cake, black forest ice cream, raspberry brittle/ Fondant au chocolat, glace forêt noire, nougat à la framboise
- BABA AU RHUM for two (D, G, N)** 24  
Savarinkuchen getränkt mit Rum, exotische Früchte mariniert  
Savarin cake soaked in rum, marinated exotic fruits  
Savarin gâteau imbibé au rhum, fruits exotiques marinés
- 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

## GELATO

**GELATO (D, V)**  
Vanilla | Chocolate | Caramel | Coconut | Milk

### SORBETS

Strawberry | Raspberry | Calamansi | Mandarin

-  5 Add whipped cream + 2
-  8
-  11

# 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 the Peruvian cuisine meets the Japanese cuisine: A unique fusion, light and healthy. This is what is called fine dining nowadays.**

Rencontre 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 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



**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**