



KITCHEN

SCHWEIZERHOF

MENU

TO SHARE OR NOT

- GAZPACHO**   22
Salmorejo, geröstete Paprika, Dulse-Algen
Salmorejo, roasted bell peppers, dulse seaweed
- «**MELON AU THON**»  27
Blauflossenthunfisch, Zerbinati-Cantaloupe-Melone,
geräucherte Kalamata-Oliven, “Italienisches Ponzu”
*Bluefin tuna, Zerbinati cantaloupe,
smoked kalamata olives, “Italian ponzu”*
- STRACCIATELLA & MARMANDE TOMATOES**   28
Schweizer Marmande-Tomaten, Zitronen-Granita,
Haselnuss-Pesto, hausgemachte Focaccia,
gereifter Balsamico-Essig
*Swiss Marmande tomatoes, lemon granita,
hazelnut pesto, house-made focaccia, aged balsamic vinegar*
- + Kantabrische Sardellen +6
+ *Cantabrian anchovies*
- PERUVIAN BEEF TATAKI**  36
Shichimi Togarashi & Lauch, Lucuma Aioli, mit Kaffee
angereicherter Jus, eingelegter Shiitake, Strohkartoffel
*Shichimi togarashi & leek, lucuma aioli, coffee-infused jus,
pickled shiitake, straw fries*
- RAINBOW QUINOA SALAD**    ½ 17 | 27
Gebrannte Avocadocreame, Dukkah, kandierte schwarze Zitrone,
knuspriger Hummus, früh geerntetes Olivenöl
*Burnt avocado cream, dukkah, preserved black lemons,
crispy hummus, early-harvest olive oil*
- BEEF FILLET STEAK TARTARE**   70g | 140g ½ 32 | 40
Klassisches Schweizer Rindstatar auf einem gerösteten Markbein,
Bio-Ei, eingelegte Senfkörner & Zwiebeln, *knusprige Rösti*
*Classic Swiss beef tartare on roasted bone marrow, organic egg,
pickled mustard seeds & onions, crispy rösti*
- CLASSIC CAESAR SALAD**  ½ 22 | 31
Baby-Lattich, Caesar-Dressing,
24 Monate gereifter Parmesan, Croûtons
*Baby gem lettuce, Caesar dressing,
24-month aged Parmesan, croutons*
- + grillierte Pouletbrust +8
+ *grilled chicken breast*
- + Zusätzlich grillierte Garnellen +12
+ *Add grilled shrimp*
- CHAR-GRILLED CALAMARI** 250g   29
Nduja-Butter, geröstete rote Paprika, Salsa Verde
Nduja butter, roasted red peppers, salsa verde

PIZZA

- CALABRESA** 🍷 31
Hausgemachte Tomatensauce, Nduja IGP, Stracciatella, geröstete Paprika, Sherryessig, Walliser Honig
Homemade tomato sauce, Nduja IGP, stracciatella, roasted bell peppers, sherry vinegar, honey from Valais
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 🍷 32
Hausgemachte Tomatensauce, Prosciutto Cotto IGP, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella, Oregano
Homemade tomato sauce, prosciutto cotto IGP, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella, oregano
- PIZZA NERANO** 🌱🍷 31
Frühlingszwiebelcreme, gereifter Emmentaler, Zucchinihänder, frittierte Zucchini
Spring onion cream, aged Emmentaler, zucchini ribbons, fried zucchini
- MARGHERITA** 🌱 28
Hausgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum
Homemade tomato sauce, mozzarella di bufala, basil
- MISS ITALIA** 🍷🍷 35
Hausgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Trüffelöl
Homemade tomato sauce, mozzarella di bufala, rocket, prosciutto crudo, truffle oil
- DIAVOLA** 🍷 32
Hausgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Spianata, rote Zwiebel, Chiliflocken
Homemade tomato sauce, mozzarella di bufala, salami spianata, red onion, chili flakes
- «PIZZALADIÈRE»** 🍷 31
Karamellisierte Schalotten, frische Tomaten, Kalamata-Oliven, Kantabrische Sardellen, Schnittlauch
Caramelized shallots, fresh tomatoes, Kalamata olives, Cantabrian anchovies, chives
- CARBONARA** 🍷 34
Weisser Boden, Guanciale, konfiertes Eigelb, Pecorino
White base, guanciale, confit egg yolk, pecorino

Unsere Pizzen werden mit Bio Mehl aus Neapel und sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, die von der Vera Pizza Napoletana (VPN) Association anerkannt sind. Dank einer Hydratation von 72 % und einer langsamen Fermentation über 48 Stunden entsteht ein besonders luftiger Teig mit feiner Textur und vollem Geschmack. Das Ergebnis ist eine authentische moderne neapolitanische Pizza im Stil der Pizza Contemporanea, frisch aus dem Ofen und mit viel Leidenschaft zubereitet.

At Schweizerhof Zermatt, our pizzas begin with organic flour from Naples and carefully selected ingredients approved by the Vera Pizza Napoletana (VPN) Association.

Thanks to 72% hydration and a slow 48 hour fermentation, each pizza develops its light texture, airy crust and distinctive flavour.

The result is authentic modern Neapolitan pizza, crafted with passion and served fresh from the oven.


CLASSICS

- PENNE “ALL’ARRABBIATA”**   **31**
Pikante Tomatensauce, Anchovies, Knoblauch, Chili,
Kalamata-Oliven
Spicy tomato sauce, anchovies, garlic, chili, Kalamata olives
- FRESH TAGLIATELLE & CHANTERELLES**   **37**
Frische Tagliatelle, Heida-Gruyere-Velouté, eingelegte Pfifferlinge
Fresh tagliatelle, Heida & Gruyère velouté, pickled chanterelles

GRILL – LAND SIDE

- OMAHA BEEF ENTRECÔTE 300g**  **63**
Gebratene Kartoffeln & Schalotten, Café de Paris
Roasted potatoes & shallots, Café de Paris
- BEEF FILET MIGNON 220g**  **62**
Smoky Fries mit Gruyère, Marsala und Knochenmark Jus
Smoky fries with Gruyère, Marsala and bone marrow jus
- PERUVIAN STYLE CHICKEN-THIGH**   **42**
Aji Amarillo Anticucho mariniert,
Süsskartoffel-Yuzu-Püree, Chimichurri
*Aji Amarillo anticucho marinade,
sweet potato & yuzu mash, chimichurri*
- GRILLED CAULIFLOWER STEAK**   **34**
Dukkah, türkischer Joghurt, frischer Quinoa-Salat,
eingelegte und schwarze Zitronen, Chimichurri
*Dukkah, Turkish yoghurt, fresh quinoa salad,
preserved black lemons, chimichurri*
- THURGAUER PORK CHOP**   **44**
Thurgauer Schweinefleisch mit Apfelfütterung, Aprikosenglasur,
gebratene Kartoffeln & Schalotten
*Apple-fed pork from Thurgau, apricot glaze, roasted potatoes &
shallots*
- MRH BLACK ANGUS BURGER 170g**   **40**
Briochebrötchen, geräucherte Sauce, gereifter Cheddar,
rote Zwiebel, Salat, Tomate, Pickles, Pommes frites
*Brioche bun, smoked sauce, aged Cheddar,
red onion, salad, tomato, pickles, French fries*
- PRIME USA RIB EYE 500g**  **135**
Pommes frites, geröstetes Gemüse, Tomatensalat
Chimichurri, Café de Paris, Marsala und Knochenmark Jus
*French fries, roasted vegetables, tomato salad
Chimichurri, Café de Paris, Marsala and bone marrow jus*

GRILL – SEASIDE

- GRILLED SALMON STEAK & MOQUECA 200g**   **44**
Traditioneller brasilianischer Gemüseintopf, Kokosreis,
geröstete Cashewkernen, Brunnenkressesalat
*Traditional Brazilian vegetable stew, coconut rice,
toasted cashews, watercress salad*
- THE TIGER PRAWNS 250g**  **49**
Crying Tiger Glasur, gebratener Reis & Nori,
Knoblauch-Mayonnaise
*Crying Tiger glaze, fried rice & nori,
garlic mayo*

EXTRA SAUCE

+4

- † Chimichurri   
- † Marsala & bone marrow jus 
- † Smokey Mayo   
- † Garlic mayonnaise   
- † Café de Paris  
- † BBQ  
- † Crying tiger   

EXTRA SIDE

+8

- † Smokey fries  
- † French fries   
- † Roasted potatoes  
- † Fried rice & Nori  
- † Roasted summer vegetables  
- † Green leaf salad   
- † Tomato Salad   

DESSERTS

- FISH AND CHIPS?**  16
Pistaziencreme, knusprige Waffel, Himbeermarmelade,
“Apfelpommes”, Vanillecreme, Zitronensorbet
*Pistachio cream, crispy waffle, raspberry jam,
'apple fries', vanilla cream, Amalfi lemon sorbet*
- MATTERHORN 4478**   18
70 % Guanaja-Schokolade, Pfirsichmarmelade,
weiße Schokoladenganache, serviert mit Pfirsich-Eistee-Sorbet
*70% Guanaja chocolate, peach marmalade,
white chocolate ganache, peach iced tea sorbet*
- CITRUS PAVLOVA**    16
Schweizer Meringue, Zitronenmarmelade, Granatapfelsorbet
Swiss meringue, lemon marmalade, pomegranate sorbet
- CHOCOLATE LAVA CAKE** ^{+15 MIN}  18
Flüssiger Kern, Piment d’Espelette,
Himbeerkrokant, Vanilleeis
*Molten chocolate cake, piment d’Espelette,
raspberry brittle, vanilla ice cream*
- APRICOT VALAISANNE & VANILLA**    17
Brie-Mousse, geröstete Aprikose, Haselnussbiskuit,
Aprikosensorbet
*Brie mousse, charcoal-roasted apricot, hazelnut sponge,
apricot sorbet*

GELATO

HOMEMADE ICE CREAM & CRUMBLE
Madagascar Vanilla | Chocolate | Strawberry |
Popcorn & Caramel

HOMEMADE SORBETS  
Amalfi lemon | Pomegranate | Peach iced tea | Coconut |
Apricot

-  5
-   9
-    12



TERRACE
SCHWEIZERHOF

Der Ort, an dem Zermatts pulsierende Energie und alpiner Chic zu einem einzigartigen Lifestyle-Erlebnis verschmelzen. Geniesse das Panorama der atemberaubenden Bergwelt und spüre, wie hier alpine Coolness auf urbane Entspanntheit trifft.

The place where Zermatt's vibrant energy and alpine chic come together to create a unique lifestyle experience. Take in the panoramic views of the breathtaking mountain scenery and experience how alpine cool meets urban relaxation.

AND MORE TO EXPLORE IN ZERMATT

Edward's Bar – Café
Whymper Stube
Grill Le Cervin
Joseph's Restaurant & Bar

Wir bitten Sie, uns über Lebensmittelallergien zu informieren.
Please kindly inform us of any food allergies.



Signature Dish



Sustainability Certified



Contains Pork



Vegan



Vegetarian



Local



Genolier Foundation Contribution



Gluten Free



Lactose Free

Huhn: Schweiz | *Chicken: Switzerland*
Rindfleisch: Schweiz, Australien oder USA | *Beef: Switzerland, Australia or USA**
Lachs: Schottland | *Salmon: Scotland*
Tunfish: Spanien | *Tuna: Spain*
Schwein: Schweiz | *Pork: Switzerland*
Meeresfrüchte: Vietnam | *Seafood: Vietnam*
Calamar: Italy | *Seafood: Italy*

**might contain hormones*

Brot: Frankreich | *Bread: France*

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.
Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.