

Fromage et salade

Salade verte	CHF 19.00
<i>Avec vinaigrette spéciale et graines grillées</i>	CHF 13.00
Tartare de fromage	CHF 22.00
<i>Avec fromage cottage, noix et ciboulette</i>	CHF 15.00
Fromage de chèvre de Dallenwil tiède	CHF 22.00
<i>Avec roquette, miel, poivre Valle Maggia et d'abricots secs</i>	CHF 15.00

Soupes

Soup au vin blanc du Valais	CHF 15.00
<i>Servi avec croûtons de pain de seigle et cannelle</i>	
Soupe de lentilles et d'orge	CHF 15.00
<i>Avec "Alt Gsottus", légumes et ciboulette</i>	

De la cave valaisanne

Spécialités de Valais	CHF 28.00
	CHF 19.00
Cubes de fromage Stafelalp	CHF 18.00
	CHF 12.00
Viande séchée de Zermatt IGP	CHF 28.00
	CHF 19.00
Jambon cru de Zermatt IGP	CHF 28.00
	CHF 19.00

Raclette

Raclette "Zermatt" de la fromagerie Horu Käserei

La raclette «Zermatt» a un goût laiteux et frais, sublimé par une note de fleurs de foin

Raclette GOMSER 1

La raclette valaisanne AOC «Gomser 1» est douce au nez et harmonieusement relevée au palais.

Raclette BAGNES 4

La raclette valaisanne AOC «Bagnes 4» se distingue par une saveur relevée inimitable, rehaussée par un arôme frais, laiteux et fleuri.

Par portion

CHF 11.00

Votre choix de 3 raclettes

CHF 29.50

Fondue au fromage

A partir de 2 personnes (prix par personne)

Mélanges de fromages

Fondue Zermatterhof (doux)

CHF 28.00

Montagne de Valais fondue (pic)

CHF 29.00

Fondue au fromage Zermatterhof (doux)

Avec Champagne Nicolas Feuillatte

CHF 32.00

Avec truffes

CHF 36.00

Avec cope

CHF 32.00

Avec tomates

CHF 30.00

Avec pesto

CHF 30.00

+ 8 tonnets de légumes en plus du pain et pommes de terre

CHF 8.00

Fondue Chinoise Zermatterhof

A partir de 2 personnes

Avec de la viande de bœuf suisse, de veau et du blanc du poulet CHF 48.00

*Différentes sauces et garnitures, accompagnements au choix
(riz ou pommes de terre allumettes), 160g viande par personne*

+ Service postal par 100g viande CHF 15.00

+ légumes crus CHF 8.00

Tranches au fromage

Tranche au fromage SAYCHEESE! CHF 25.00

Au jambon et la compote de poire, flambé table avec Williamine CHF 17.00

Desserts

Fondue au Toblerone (à partir de 2) par personne CHF 18.00

Avec fruits frais et oursins glacés

Tarte régionale CHF 15.00

Gateau crème et sorbet glacé la marmelade de bois

Crème brûlée du Valais CHF 15.00

Avec meringue et glace glacée la vanille

Sorbet valaisan CHF 15.00

2 boules de sorbet glacé l'abricot avec de l'abricotine

Sorbet Williamine CHF 15.00

2 boules de sorbet glacé aux poires avec de la Williamine

Sorbet SAYCHEESE! CHF 15.00

1 boule de sorbet glacé l'abricot avec de l'abricotine

1 boule de sorbet glacé aux poires avec de la Williamine

Café glacé avec du lait CHF 14.00

Boissons

Eau de Zermatt	3 dl	CHF 3.00
	5 dl	CHF 5.00
Valser Naturelle / Classique	3.3 dl	CHF 7.00
	7 dl	CHF 13.00
Coca Cola / Zero	3.3 dl	CHF 7.00
Sprite / Fanta	3.3 dl	CHF 7.00
Rivella rouge / bleu	3.3 dl	CHF 7.00
Gents Ginger Ale	2 dl	CHF 8.00
Swiss Mountain Spring Tonic	2 dl	CHF 8.00

Jus

Vaporisateur de cidre doux / Pomme de Ramseier	3.3 dl	CHF 6.00
Michel orange / abricot / raisin	2 dl	CHF 6.00

Bière

Valaisanne Lager / Panaché (au verre)	3.3 dl	CHF 7.00
	5 dl	CHF 10.00
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3 dl	CHF 7.00
Schneider Weisse Weissbier	5 dl	CHF 10.00
Schneider Weisse alkoholfrei	5 dl	CHF 10.00
Valaisanne Pale Ale	3.3 dl	CHF 7.50

Boissons pétillantes & apéritif

Prosecco Teresa Rizzi	1 dl	CHF 9.00
Champagner Bollinger Brut	1 dl	CHF 15.00
Champagner Bollinger Rosé	1 dl	CHF 21.00
Matterhorn View	4 dl	CHF 13.00

Sirop d'herbes alpines | Prosecco | romarin | citron vert

Café

Café	CHF 6.00
Espresso	CHF 6.00
Café au lait	CHF 8.00
Cappuccino	CHF 7.00
Latte Macchiato	CHF 8.00
Café décaféiné	CHF 6.00
Chocolat chaud / Ovomaltine	CHF 7.00

Thé Ronnefeldt

Portion

Earl Grey	CHF 9.00
English Breakfast	CHF 9.00
Assam	CHF 9.00
Greenleaf	CHF 9.00
Morgentau	CHF 9.00
Mint	CHF 9.00
Verveine	CHF 9.00
Tisane aux herbes de montagne	CHF 9.00
Sweet Berries	CHF 9.00
Thé au gingembre frais (Théière)	CHF 10.00

Vins blancs en verre 1 dl

Fendant

Adrian & Diego Mathier 2018

CHF 8.00

Petite Arvine

Cave Ozenit

CHF 10.00

Humagne blanche « Les Pyramides »

Adrian & Diego Mathier 2018

CHF 9.00

Heida Clos de la COUTA

Jean-Ren Germanier 2016

CHF 11.00

Vins rosés en verre 1 dl

Rosé de Syrah

LEON Chai du Baron

CHF 9.00

Vins rouges en verre 1 dl

Pinot Noir

Cave la Madeleine 2017

CHF 9.00

Syrah Reserve de Administrateur

Cave St. Pierre 2018

CHF 10.00

Cornalin

Jean-Ren Germanier

CHF 9.00

Assemblage BIO, NEZ NOIR

Domaine Rouvinez 2017

CHF 10.00

Vin blanc 7.5 dl

Fendant Molignon <i>Adrian & Diego Mathier 2020</i>	CHF 62.00
Fendant Vieilles Vignes Tradition <i>Domaines de Muses 2018</i>	CHF 68.00
Johannisberg <i>Cave Caloz BIO 2018</i>	CHF 68.00
Johannisberg Weidmannstrunk <i>Adrian & Diego Mathier 2018</i>	CHF 68.00
Riesling <i>Nicolas Zufferey 2018</i>	CHF 72.00
Pinot Blanc <i>Denis Mercier 2018</i>	CHF 76.00
Rousanne <i>Valentina Andrei BIO 2017</i>	CHF 82.00
Humagne blanche Les Pyramides <i>Adrian & Diego Mathier 2019</i>	CHF 72.00
Heida Clos de la Couta <i>Jean-Ren Germanier 2018</i>	CHF 68.00
Heida Plamont <i>Reto M Iler Demeter 2017</i>	CHF 84.00
Viognier <i>Thierry Constantin 2018</i>	CHF 78.00
Sauvignon Blanc <i>Thierry Constantin 2018</i>	CHF 78.00
Petite Arvine Château Lichten <i>Domaine Rouvinez 2018</i>	CHF 72.00
Petite Arvine Altimus LUX VINA <i>Domaine Chevaliers 2017</i>	CHF 82.00
Marsanne Prafalcon <i>Domaine Rouvinez 2017</i>	CHF 68.00

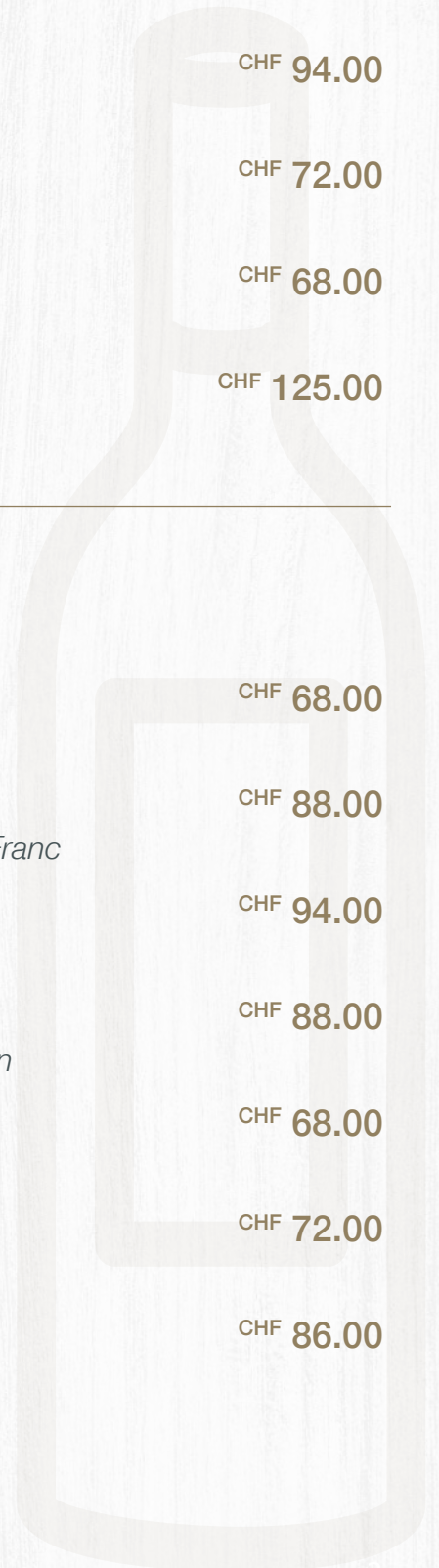


Vin blanc 7.5 dl

Magdalena Blanc <i>Cave la Madeleine 2017</i>	CHF 92.00
La Trémaille, Petite Arvine, Chardonnay <i>Domaine Rouvinez 2017</i>	CHF 78.00
Cœur de Domaine <i>Domaine Rouvinez 2016</i>	CHF 94.00
Chardonnay de Sierre <i>Maurice Zufferey 2018</i>	CHF 72.00
Pinot Gris <i>Maurice Zufferey 2017</i>	CHF 68.00
Petite Arvine 1.5 l <i>Cave Ozenit 2019</i>	CHF 125.00

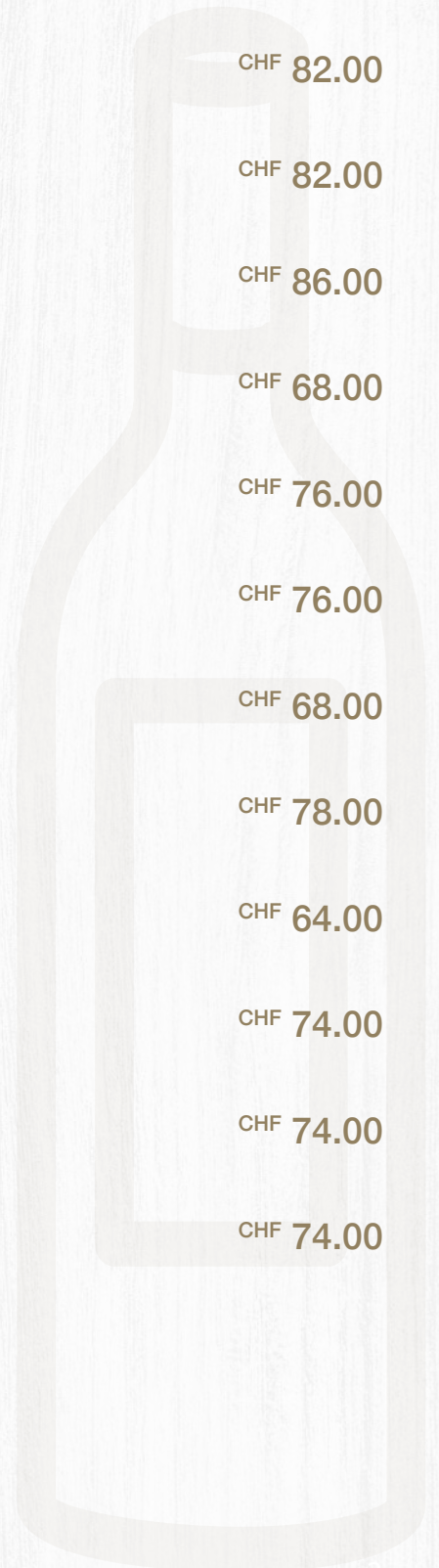
Vin rouge 7.5 dl

NEZ NOIR <i>Domaine Rouvinez 2018 Syrah, Merlot, Gamaret</i>	CHF 68.00
Baroq <i>Jean-Ren Germanier 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	CHF 88.00
W Assemblage LUX VINA <i>Domaine Chevaliers 2017 Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 94.00
Magdalena <i>Cave la Madeleine 2018 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 88.00
Syrah Reserve de Administrateur <i>Cave St. Pierre 2018</i>	CHF 68.00
Syrah Classique <i>Domaines des Muses 2016</i>	CHF 72.00
Syrah <i>Simon Maye 2017</i>	CHF 86.00



Vin rouge 7.5 dl

Syrah Cayas <i>Jean-Ren Germanier 2017</i>	CHF 98.00
Syrah Les Pierrières <i>G rald Besse 2016</i>	CHF 68.00
Cabernet Sauvignon <i>Adrian & Diego Mathier 2015</i>	CHF 82.00
Cornalin <i>Serge Roh 2015</i>	CHF 82.00
Cornalin Aguares <i>Thierry Constantin 2016</i>	CHF 86.00
Cornalin Reserve de Administrateur <i>Cave St. Pierre 2016</i>	CHF 68.00
Cornalin Les Bernunes <i>Cave Caloz BIO 2018</i>	CHF 76.00
Humagne Rouge Les Maggières <i>Thierry Constantin 2016</i>	CHF 76.00
Humagne Rouge Les Pyramides <i>Adrian & Diego Mathier 2018</i>	CHF 68.00
Pinot Noir <i>Simon Maye 2019</i>	CHF 78.00
Pinot Noir de Vétroz <i>Cave la Madeleine 2018</i>	CHF 64.00
Pinot Noir Classique <i>Domaines des Muses 2016</i>	CHF 74.00
Merlot <i>Nicolas Zufferey 2017</i>	CHF 74.00
Merlot Nadja Mathier <i>Adrian & Diego Mathier 2017</i>	CHF 74.00



Vin rouge 7.5 dl

Merlot

Cave Flaction 2016

CHF 74.00

Magdalena | 3.75 dl

Cave la Madeleine 2018 | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

CHF 44.00

Vin rosé 7.5 dl

Rosé de Syrah

LEON Chai du Baron

CHF 62.00

Déclaration de la viande: *bœuf/Australie* et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, porc/Suisse.*

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux, ou les deux à la fois, comme de l'antibiotique.*

Pour la carte allergène demandez notre personnel de service.

