3100 Kulmhotel Gornergrat summit experience

GORNERGRAT 360

vis-à-vis

Le restaurant «vis-à-vis» offre aux gourmets une expérience valaisanne authentique

grâce aux meilleurs ingrédients locaux de production durable. Admirez la vue sur les 29 montagnes de plus de 4'000 mètres tout en savourant des plats qui mettent en valeur la beauté naturelle des Alpes.

Origine de la viande et du poisson: si elle n'est pas mentionnée, il s'agit de viande et de poisson suisses issus de la production durable locale. Non-responsabilité concernant les labels alimentaires: les labels se rapportent aux ingrédients principaux de chaque plat.

La cuisine est ouverte de 11h30 à 15h00

Tous les prix en francs suisses, TVA comprise.

Entrées

Salades et hors-d'œuvre froids

	CHF 1/2	CHF 1
Bowl de salades «Gornergrat» tomates cerises, concombres, aux crôutons des fines herbes des montagnes et aux graines	15.00	21.00
- à la brochette de perche		+21.00
Dressing: abricot, italien, français		
Tartare de bœuf au jaune d'œuf séché, légumes pickles, oignons, et mayonnaise	26.00	39.00
- Avec pommes frites		+6.00
Truite saumonée suisse fumée avec salade, légumes de saison et œuf		28.00

lacto-ovo-végétarien

Entrées

Spécialités valaisannes

	CHF
Assiette valaisanne au pain de seigle AOP, au jambon cru IGP, au lard séché IGP, à la saucisse maison, au fromage de la Stafelalp et au chutney d'abricots	36.50

Potages

	CHF
Soupe à l'ail en pain aux fines herbes	16.50
- au fromage de la Stafelalp et à la viande séchée IGP	21.50
Potage du jour	14.00

lacto-ovo-végétarien

Plats principaux

Pâtes et plats végétariens

	CHF
Plin valaisan au fromage Riffelalp avec sauce au fromage Stafelalp	36.00
Tagliatelle à la sauce tomate au basilic et au sbrinz	29.50
Choléra à la salade de fines herbes	29.50

Spécialités de viande

	CHF
Flanc de porc braisé pendant 16 heures, à la pomme, au chou et aux oignons grillés à la sauce calvados	29.50
Entrecôte de bœuf au beurre de fines herbes et au jus, aux légumes du four et aux nouilles	52.50
Cordon bleu de porc du Napf au jambon cru valaisan, au fromage de montagne, aux légumes de saison et aux pommes frites	39.50

lacto-ovo-végétarien

Plats principaux

Poisson du Valais

	CHF
Perche du Valais rôti avec choucroute, céleri et pomme Beurre Blanc	36.50

Spécialités suisses typiques

	CHF
Rœsti nature	16.00
Rœsti «Monte Rosa» au jambon, aux tomates, au fromage de la Stafelalp et à l'œuf sur le plat	24.50
Rœsti à la saucisse de veau, à la sauce aux oignons	23.90

lacto-ovo-végétarien

Spécialités de fromage Valaisan

Fondue au fromage
(servi avec du pain et des pommes de terre)

		CHF
Fondue nature	par personne	29.50
Fondue aux fines herbes des montagnes	par personne	31.50
Fondue aux tomates	par personne	31.50
Fondue "3100" aux bolets, aux oignons et au lard	par personne	36.50

lacto-ovo-végétarien

Desserts

Doux

	CHF
Variation de Toblerone	18.50
Apfelstrudel chaud à la sauce vanille	14.50

Glace & Sorbet

		CHF
Sorbet à l'abricot, au citron ou à la framboise à l'eau-de-vie correspondant		13.90
Café glacé «Kulm»		10.50
- à l'eau-de-vie de la maison		14.50
Glaces : vanille, fraise, chocolat, café, dulce de leche	par boule	4.50
Sorbets : abricot, citron, framboise	par boule	4.50
- à la crème fouettée		+1.50

lacto-ovo-végétarien