



ENTRÉES



PLATS PRINCIPAUX



TRIPES DE VEAU SUISSE TOSCANE aux tomates dattes braisées et à la focaccia au romarin		32.-
FOIE GRAS FRANÇAIS avec aronia, vin doux du Valais et brioche		39.-
TÊTE DE VEAU SUISSE FRITE À L'ŒUF ONSEN et salade de pommes de terre Bonnotte tiède à la ciboulette		32.-
POULPE DE LA MÉDITERRANÉE GRILLÉ ET LOMITO BELLOTA aux poivrons, aux artichauts et aux doliques à œil noir		34.-
RISOTTO À LA CHEF  au fromage de la Staffalp, au verjus valaisan, à la sauge, aux myrtilles et aux noix		28.-
ZERMATTERHOF CEVICHE DE CREVETTES aux crevettes géantes tigrées, affiné de noix de coco et de tomate		32.-
BLUE SUSHI BOWL  à la grenade, à l'avocat, au concombre, au daikon et au wasabi aussi comme plat principal + thon de la méditerranée + saumon norvégien fumé + crevettes géantes tigrées sautées	1/2 1/1	32.- 40.- +8.- +8.- +8.-
TARTARE DE BŒUF D'HÉRENS TEX MEX au maïs, à la mayonnaise aux piments jalapeños fumés et aux chips de tortilla croustillants aussi comme plat principal	1/2 1/1	32.- 54.-
COUPE DE SALADES DE SAISON  aux tomates cerises, au concombre, aux carottes, aux chips de pain de seigle et aux pousses à la sauce à salade française, italienne ou vinaigre et huile + suprême de poulet de maïs suisse rôti + œuf dur + lard valaisan + viande séchée de Zermatt + fromage à rebibes + mozzarella de bufflonne + avocat + haricots édamame	1/2 1/1	15.- 19.- +12.- + 3.- + 3.- + 8.- + 8.- + 8.- + 3.- + 3.-

POTAGES

POTAGE DU JOUR créations de saison changeant tous les jours pour des informations détaillées, contactez, s.v.p., notre personnel de service		16.-
CRÈME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES  avec des herbes alpines et un soupçon de sherry		16.-
CONSOMMÉ OXTAIL SUISSE aux racines et à la viande tendre		18.-
BOUILLABAISSE soupe de poisson classique au rouget-barbet de la méditerranée, à la baudroie et à la rascasse, affinée de rouille au safran et de baguette		22.-

DESSERTS



Végétalien



Végétarien

CRÊPES SUZETTE  (À PARTIR DE 2 PERSONNES) au Grand Marnier et à la glace vanille	25.- P.P.	SORBET VALAISAN  2 boules de sorbet à l'abricot et à l' Abricotine AOC	18.-
MOUSSE AU TOBLERONE  aux amandes et au miel	18.-	SORBET WILLIAMINE  2 boules de sorbet à la poire et à la Williamine AOC	18.-
CHEESECAKE À L'ABRICOT  aux brisures de romarin et d'amandes	18.-	GLACE ET SORBET   par boule avec crème +2.-	5.-
TIRAMISU  Le classique italien – fait maison et irrésistible	18.-	MERINGUES À LA NOIX DE COCO  avec mangue et fruit de la passion	18.-

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE LUMA PRIME BLACK ANGUS 180g à la sauce hollandaise, aux champignons des bois sautés, aux spätzli et aux légumes du marché	54.-
FILET ROSSINI DE BŒUF SUISSE LUMA PRIME BLACK ANGUS à la truffe d'hiver, au foie gras d'oie français et à la brioche	64.-
JOUE DE VEAU SUISSE braisée au jus de bourgogne, servie avec des racines	48.-
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU SUISSE 180g aux myrtilles rouges, accompagnée de salade de pommes de terre ou de pommes frites	52.-
SUPRÊME DE POULET NOIR FERMIER FRANÇAIS farci d'abricots et de noix, accompagné d'une fine terrine de pommes de terre	52.-
BURGER DE BŒUF D'HÉRENS ZERMATTERHOF burger de bœuf suisse à la sauce barbecue, au fromage à raclette, au concombre au vinaigre, à la tomate, aux oignons caramélisés, au bun brioché et aux pommes frites	39.-
ZERMATTERHOF APPENZELLER POULET BURGER suprême de poulet de maïs suisse à la sauce barbecue, au fromage à raclette, au concombre au vinaigre, à la tomate, aux oignons caramélisés, au bun brioché et aux pommes frites	39.-
ZERMATTERHOF BURGER VÉGÉTARIEN  patty à base de plantes croustillant à la sauce barbecue, au fromage à raclette, au concombre au vinaigre, à la tomate, aux oignons caramélisés, au bun brioché et aux pommes frites	34.-
POISSON FRAIS DU JOUR au riz vénéré, aux légumes du four et au court-bouillon au safran pour des informations détaillées, contactez, s.v.p., notre personnel de service	48.-
ALPENZANDER (SANDRE) VALAISAN SAUTÉ avec sauce curry thaïlandaise, patates douces et riz au jasmin	48.-
HOMARD DE L'ATLANTIQUE THERMIDOR aux pommes de terre Bonnotte	1/2 55.- 1/1 110.-

PLIN À LA FARCE DE FROMAGE DE LA STAFFELALP  aux chanterelles, à la sauce de fondue crémeuse, aux feuilles d'épinards, aux oignons frits et à la crémolata	41.-
POLENTA TESSINOISE RÔTIE À LA POÊLE  au sérac valaisan fumé, au relish de tomates et de fleurs de sureau et aux pignons	38.-
PORTION POMMES FRITES  Portion de mayonnaise truffe maison Portion de mayonnaise chipotle maison	12.- 6.- 6.-

Déclaration sur le pain :
Tous nos produits de boulangerie proviennent de boulangeries régionales, en particulier de la "boulangerie Fuchs" à Zermatt.

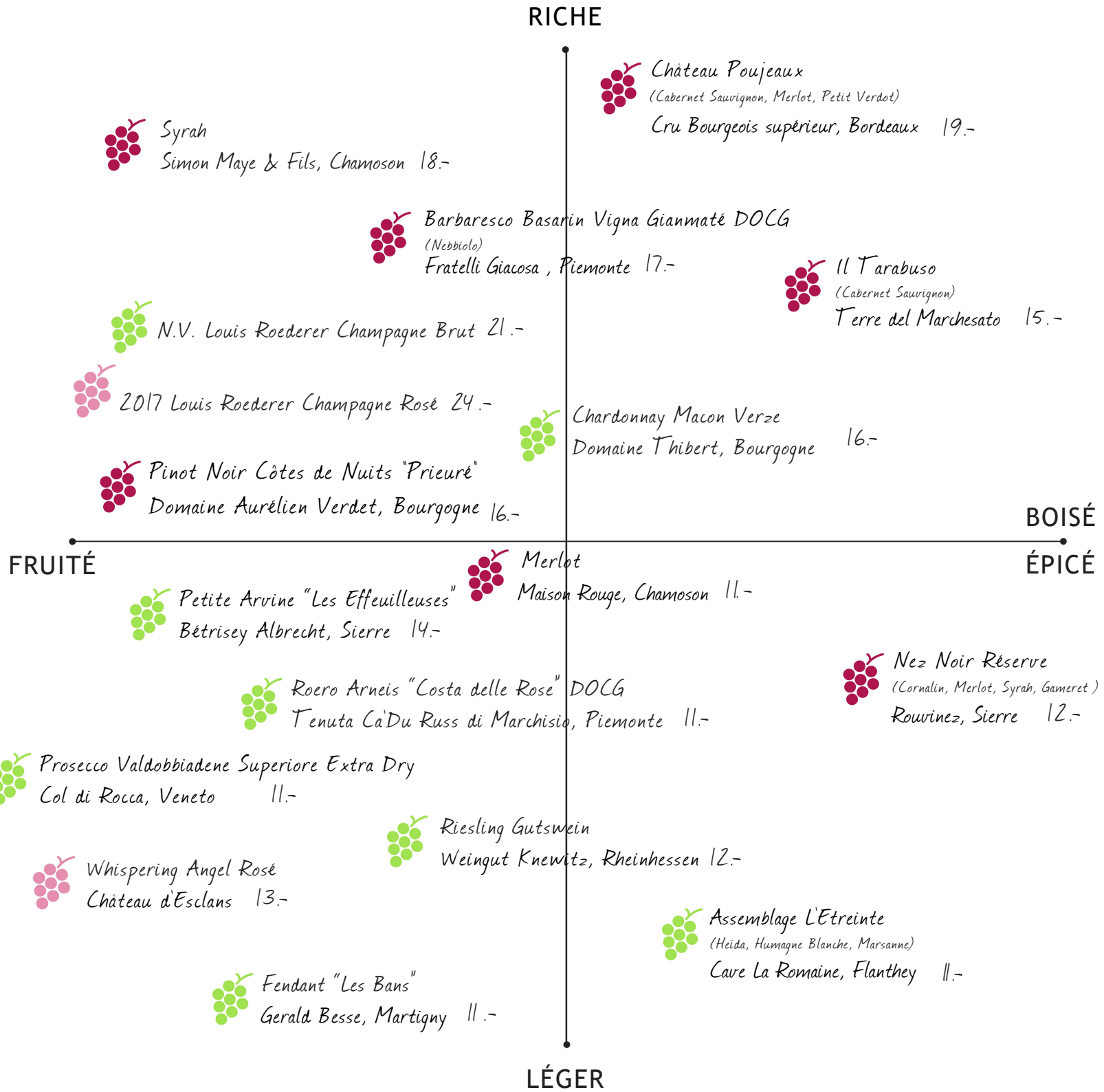
Si vous avez des questions concernant les allergènes, les intolérances,
l'origine ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.

PLATEAU DE FROMAGE
de la région

Cinq fromages régionaux parmi les plus fins
La finale parfaite avec un choix de fromages suisses classiques

21.-

VIN AU VERRE



Sélection de vins

2023	-	Petite Arvine Altimus LUX VINA	86.-
2021	-	Riesling "Hundertgulden", Weingut Knewitz	98.-
2018	-	Chablis, Domaine Raveneau	278.-
2019	-	Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscana	145.-
2013	-	Château de Pez, Cru Bourgeois St-Estèphe	98.-

CHAMPAGNE by the BOTTLE

N.V.	-	Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	209.-
N.V.	-	Grand Cru Brut, Egly-Ouriet	225.-
N.V.	-	Blanc de Blanc Brut, Ruinart	245.-
N.V.	-	Grande Cuvée Brut, Krug	355.-
2015	-	Grand Cru Blanc de Noirs, Paul Clouet	168.-



HOT N COLD



ESPRESSO / CAFÉ	6.-
CAFÉ AU LAIT	8.-
FELCHLIN GRAND CRU CHOCOLAT	12.-
THÉIÈRE 0.5l	12.-
BIÈRE 0.3l / 0.5l	8.- / 11.-
SOFTDRINKS 0.3l	8.-
BE WTR eau plate/ eau gazeuse 0.75l	12.-

ZERMATT MEETS VERSAILLES

APEROL SPRITZ	17.-
LIMONCELLO SPRITZ	17.-
APRICOT SPRITZ	17.-
NEGRONI	24.-
ALATA GIN - TONIC	26.-
ESPRESSO MARTINI	24.-



HEALTHY & CLEAN



0.0% MATTERHORN COOLER	14.-
0.0% GIN TONIC	16.-
0.0% SANBITTER	9.-
0.0% ICE TEA ALPINE HERBS	11.-
0.0% CHAVIN SAUVIGNON BLANC	10.-
0.0% EINS, ZWEI, ZERO SPARKLING	10.-