Menu

Zermatt, Winter 2026

Walliser Egli und Oona Kaviar aus Frutigen
Walliser Verjus / Shoju / Blutorange

Schaumsuppe von Aemme Shrimps
Krupuk / Zitronenverbene

Handgetauchte Schottische Jakobsmuschel und Luma Schweinebauch
Rande / Doppelrahm de Gruyère AOP

Miéral Taube
Federkohl / Schwarzwurzel / Zermatter Vogelbeeren
Piemonteser Haselnüsse

Trio vom Schweizer Wagyu Rind
Bergkartoffeln aus dem Albulatal / Stachys / Tardivo / Wintertrüffel

Zermatterhof Käsewagen
Ausgewählter Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland

Cheesecake mit Walliser Ziger
Quitte / Sanddorn

Dunkle Felchlin Schokolade
Hagebutte / Fichte

Vegetarisch

Zermatt, Winter 2026

Topinambur
Tanne / Heu / Maroni / Trüffel-Tarte

Cappuccino vom geräuchertem Spitzkohl und Birne
Alpwacholder / Birnenbrot

Walliser Freilandei
Blumenkohl / Staffelalpkäse / Holunderbeere

Variation von der Bergackerbohne
Baumnuss / Miso / eingelegte Trauben / Johannisberg "Larme de Décembre"

Zermatterhof Käsewagen
Ausgewählter Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland

Cheesecake mit Walliser Ziger
Quitte / Sanddorn

Dunkle Felchlin Schokolade
Hagebutte / Fichte

6-Gang-Menu: CHF 190.-
5-Gang-Menu: CHF 170.-
4-Gang-Menu: CHF 150.-

Korrespondierende Weinbegleitung:
4 Weine CHF 84.–, 5 Weine CHF 105.–, 6 Weine CHF 126.–
(je 1 dl pro Wein / 0.5 dl für Dessertwein)

Alkoholfreie Begleitung:
4 Gläser CHF 64.–, 5 Gläser CHF 80.–, 6 Gläser CHF 96.–
(je 1 dl pro Glas)

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen, zur Herkunft oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.