



Glacier

ALPINE KITCHEN

Menu

Le restaurant Glacier Alpine Kitchen

Offre aux gourmets une expérience valaisanne authentique grâce aux meilleurs ingrédients locaux de production durable. Admirez la vue sur cinq glaciers et 29 montagnes de plus de 4'000 mètres tout en savourant des plats qui mettent en valeur la beauté naturelle des Alpes.

Matterhorn
4478m







Dent Blanche
4357m

Obergabelhorn
4063m






Zinalrothorn
4221m



Salades et hors-d'oeuvre froids

		CHF	CHF
		Petite portion	
 Bowl de salades "Gornergrat" Tomates cerises, concombre, croûtons, grains Dressings: abricot, italienne, française	 	15.00	23.00
+ saumon fumé			6.00
 Burrata avec tomates cerises Balsamique à l'abricot, basilic			32.00
Tartare de bœuf aux pommes frites Jaune d'oeuf, radis roses, moutarde, focaccia aux fines herbes des montagnes	 	27.00	39.50

Spécialités valaisannes

		CHF
Assiette valaisanne Viande séchée IGP, jambon cru IGP, lard séché IGP, saucisse maison, fromage à rebibes du Valais, pain de seigle AOC, chutney d'abricots	  	36.50
 Choléra valaisan avec salade d'herbes Tarte en pâte brisée aux pommes de terre, pommes et fromage de montagne	  	33.00
Rösti "Monte Rosa" Jambon, tomates, fromage à raclette, oeuf sur le plat	 	31.00
Rösti "Gornergrat" Foie de veau, légumes de saison	 	42.00

Potages

		CHF
Soupe de goulasch en pain aux fines herbes ave crème fraîche	 	24.50
Potage du jour		16.00

Plats principaux

Pâtes et plats végétariens

CHF

Ravioli Plin valaisan

Farci au fromage de montagne de Zermatt, au beurre au citron, viande séchée et roquette



34.00

Tagliatelle

Tomate, basilic



31.50

Spécialités de viande

CHF

Flanc de porc cuit pendant 16 heures

Pommes, chou, carottes, sauce au Calvados



34.00

Filet de boeuf Black Angus

Jus, légumes au four, pommes de terre aux herbes des montagnes



56.50

Cordon bleu de porc "Apfelschwein" du Thurgovie au jambon et fromage Gruyère

Légumes de la saison, pommes frites



44.50

Agneau Alpstein en croûte d'herbes de montagne

Légumes de saison, jus d'agneau, gratin de pommes de terre



59.50

Desserts

Doux

		CHF
Variation de Toblerone <i>Mousse à la Toblerone blanche et noire, abricots</i>	 	18.50
 Strudel aux pommes <i>avec sauce à la vanille</i>		16.00

Glaces & Sorbets

		CHF
 Sorbet Valaisan <i>2 boules de sorbet d'abricot à l'Abricotine AOC</i>	 	16.00
 Sorbet Williamine <i>2 boules de sorbet de poire à la Williamine AOC</i>	 	16.00
Café glacé "Kulm" <i>avec Kirsch</i>	 	12.00 16.00
Glaces: vanille, fraise, chocolat, moka		4.50
Sorbets: abricot, poire à la crème fouettée		4.50 6.00

Non-responsabilité concernant les labels alimentaires : les labels se rapportent aux ingrédients principaux de chaque plat.

Tous les prix incluent la TVA. Si vous avez des questions sur les allergènes, les intolérance ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.