

Glacier

ALPINE KITCHEN

Menu

Das Restaurant Glacier Alpine Kitchen

Bietet ein authentisches Walliser Gourmet-Erlebnis basierend auf besten lokalen, nachhaltig produzierten Zutaten der Region. Geniessen Sie die Aussicht auf fünf Gletscher und 29 Viertausender mit einer Auswahl von Gerichten, die die natürliche Schönheit der Alpen unterstreichen.

Matterhorn
4478m

Dent Blanche
4357m

Obergabelhorn
4063m

Zinalrothorn
4221m



Salate und kalte Vorspeisen

		CHF Kleine Portion	CHF
 Salat-Bowl "Gornergrat" Cherry-Tomaten, Gurken, Croutons, Kerne Dressings: Aprikosen, italienisch, französ-	 	15.00	23.00
+ Rauchlachs			6.00
 Burrata mit Cherry-Tomaten Aprikosen-Balsamico, Basilikum			32.00
Rinds-Tatar mit Pommes Frites Eigelb, Radieschen, Senf, Bergkräuter-Focaccia	 	27.00	39.50

Walliser Spezialitäten

			CHF
Walliser Teller Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Walliser Hobelkäse, Roggenbrot AOC, Aprikosen-Chutney	  		36.50
 Walliser Cholera mit Kräutersalat Butterteigkuchen mit Kartoffeln, Äpfeln, Bergkäse	  		33.00
Rösti "Monte Rosa" Schinken, Tomaten, Raclettekäse, Spiegelei	 		31.00
Rösti "Gornergrat" Kalbsleber, saisonales Gemüse	 		42.00

Suppen

			CHF
Gulaschsuppe im Kräuterbrot mit Crème fraîche	 		24.50
Tagessuppe			16.00

Hauptgänge

Pasta und vegetarisch

CHF

Walliser Ravioli Plin

Gefüllt mit Zermatter Bergkäse mit Zitronenbutter,
Trockenfleisch und Rucola



34.00

Tagliatelle

Tomaten, Basilikum



31.50

Fleischspezialitäten

CHF

16 Stunden gegarter Schweinebauch

Äpfel, Kabis, Karotten, Calvados-Sauce



34.00

Filet vom Swiss Black Angus

Jus, Ofengemüse, Bergkräuter-Kartoffeln



56.50

Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein mit Schinken und Gruyère Käse

Saisonales Gemüse, Pommes frites



44.50

Alpstein Lamm mit Bergkräuterkruste

Saisonales Gemüse, Lamm-Jus, Kartoffelgratin



59.50

Desserts

Süsses

CHF

Toblerone-Variation

Weisse und dunkle Schokoladenmousse, Aprikosen



18.50

Apfelstrudel

Mit Vanillesauce



16.00

Glacen & Sorbets

CHF

Sorbet Valaisan

2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC



16.00

Sorbet Williamine

2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC



16.00

Eiskaffee "Kulm"

mit Kirsch



12.00

16.00

Glacen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka

4.50

Sorbets: Aprikose, Birne
mit Schlagrahm

4.50

6.50

Haftungsausschluss zum Labelling: Die Labels beziehen sich auf die Hauptzutaten in jedem Gericht.

Alle Preise inkl. MWST. Sollten Sie Fragen betreffend Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.