

VORSPEISEN

SCHWEIZER KALBSKUTTELN TOSKANISCHER ART mit geschmorten Datteltomaten und hausgemachtem Rosmarin-Focaccia	32.-
HAUSGEMACHTE FOIE GRAS-TERRINE* mariniert mit walliser Süssweingelee und Brioche	48.-
BURGUNDER SCHNECKEN RAGOUT Weinbergschnecken mit Weisswein, Crème Fraîche, Lauch und Champignons	34.-
VORSPEISE DER WOCHE Wöchentlich wechselnde, saisonale Kreation ; bitte fragen Sie unser Serviceteam	39.-
SCHWEIZER KALBSKOPF UND ONSEN-EI Lauwarmer Kartoffelsalat und Schnittlauch	34.-
GEGRILLTER MITTELMEER-PULPO & LOMITO BELLOTA VOM IBERICO SCHWEIN mit Peperoni, Artischocken und Black-Eyed Beans	38.-
RISOTTO A LA CHEF (V) mit Stafelalp-Käse, Walliser Verjus, Salbei, Blaubeeren und Baumnüssen	32.-
PIKANTES MITTELMEER Balfego TUNA-TATAR mit asiatischem Salat und Ponzu	44.-
TATAR VOM ERINGER RIND AUS DEM WALLIS mit Onseneigelb, Trüffelmayonnaise und getoastetem Brioche auch als Hauptgang erhältlich	1/2 38.- 1/1 52.-
SAISONALE SALATSCHÜSSEL (V) mit Cherrytomaten, Gurken, Rüebl und Sprossen mit French Dressing, Italian Dressing oder Essig und Öl	1/2 18.- 1/1 24.-
+ Gebratene Schweizer Pouletbrust	+ 15.-
+ Gekochtes Ei	+ 3.-
+ Hobelkäse	+ 8.-
+ Büffelmozzarella	+ 8.-
+ Black Tiger Garnelen	+ 8.-
BURRATA (V) mit Tomate, Aprikosenbalsamico und Pinienkerne	36.-

SUPPEN

SUPPE DES TAGES Täglich wechselnde, saisonale Kreation Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	16.-
TOMATENCREMESUPPE (V)	16.-
SCHWEIZER OXTAIL-KRAFTBRÜHE mit Wurzelgemüse und Plin	18.-
BOUILLABAISSSE Klassische Fischsuppe mit Mittelmeer Fischen verfeinert mit Safran-Rouille und geröstetem Baguette	34.-

HAUPTGÄNGE

SCHWEIZER LUMA SCHWEINEBAUCH mit Apfel-Met Ketchup, Sellerie Püree, Wirsing und Senf Sauce	45.-
SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET ROSSINI mit Perigod Trüffel, französischer Foie Gras* und Brioche	72.-
SCHWEIZER KALBSKOPFBÄCKLI Zart geschmort in Burgunder Jus, serviert mit Wurzelgemüse	48.-
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB mit Preiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites	52.-
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST mit Pilzrahm Sauce, Lauch, Mais, Balsamico Zwiebel und Tessiner Polenta	46.-
ZERMATTERHOF BEEF BURGER VOM ERINGER RIND Swiss Beef Burger mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	44.-
ZERMATTERHOF SWISS CHICKEN BURGER Schweizer Ribelmais Poulet Brust mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	42.-
ZERMATTERHOF VEGI BURGER (V) Planted Crispy Patty mit B.B.Q.-Sauce Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, karamellisierten Zwiebeln Milch-Bun und Pommes Frites	38.-
FRISCHER FISCH DES TAGES mit schwarzem Venere-Reis, Ofengemüse und Safran-Sud Bitte erfragen Sie die genauen Informationen bei unserem Serviceteam	54.-
WALLISER EGLI LOË NACH MÜLLERIN ART mit Salzkartoffeln, Remoulade Sauce und Beilagensalat	52.-
KANADISCHER HUMMER THERMIDOR mit Pommes Alumette, würziger Hummermayonnaise und Beilagensalat	1/2 78.-
PLIN MIT WALLISER ZIGER (V) mit Baumnüssen, Röstzwiebel, Apfelkompott und Gruyere-Kartoffelespuma	44.-
GEBRATENER BLUMENKOHL PUFFER (V) mit schwarzem Knoblauch, Raclette Käse, Pickels und Haselnuss Sud	39.-
PORTION POMMES FRITES (V) Portion hausgemachte Trüffel-Mayonnaise Portion hausgemachte Chipotle-Mayonnaise	15.- 8.- 6.-

Brot Deklaration:

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz, insbesondere von der
"Bäckerei Fuchs" in Zermatt.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen, Unverträglichkeiten,
der Herkunft oder dem Alkoholgehalt von Lebensmitteln haben, wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

* von zwangsernährten Gänsen gewonnen

(VE) Vegan (V) Vegetarisch

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE AB 2 PERSONEN AB 18 UHR (V) mit Grand Marnier und Vanilleglace	25.- p.P	SORBET VALAISAN (VE) 2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC	21.-
TOBLERONE MOUSSE (V) mit Mandel und Honig	18.-	SORBET WILLIAMINE (VE) 2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC	21.-
APRIKOSEN TARTELETTE (V) mit Mandel Eis und Meringue	21.-	GLACE (V) UND SORBET (VE) pro Kugel mit Rahm	6.- + 2.-
APFELSTRUDEL TIRAMISU (V) mit Apfelkompot, Zimt-Vanille Creme und Rum Rosinen	21.-	EISKAFFEE MIT BAILEYS (V) Erfrischend, aromatisch & mit feinem Kaffee Aroma	16.-

KÄSEPLÄTTLI

AUS DER REGION (V)

Fünf Sorten feinsten regionaler Käse
Der perfekte Einstieg mit einer klassischen
Schweizer Käseauswahl.

21.-

OFFENWEIN

VOLLER KÖRPER

 Syrah
Varone, Sion 14.-

 Château Haut-Simard
(Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)
Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux 17.-

 N.V. Louis Roederer Champagner Brut 21.-

 Morellino di Scansano Riserva
(Cabernet Sauvignon, Sangiovese)
Fattoria Le Pupille 14.-

 2017 Louis Roederer Champagner Rosé 24.-

 Chardonnay "Bourgogne Blanc"
Domaine Jeremy Arnaud, Bourgogne 16.-

 Pinot Noir Bourgogne rouge
Maison Harbour, Bourgogne 17.-

 Cornalin L'Égrappeuse
Bétrisey & Albrecht, Sierre 14.-

HOLZIG

FRUCHTIG

KRÄUTRIG

 Petite Arvine Les Effeilleuses
Bétrisey & Albrecht, Sierre 14.-

 Nez Noir Réserve
(Cornalin, Merlot, Syrah, Gamaret)
Rouvinez, Sierre 12.-

 Roero Arneis "Costa delle Rose"
Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio, Piemont 13.-

 Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry
Col di Rocca, Veneto 11.-

 Riesling Gutswein
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 12.-

 Rosé „Nez Noir“
Domaine Rouvinez, Sierre 12.-

 Fendant "Réserve des Administrateurs"
Cave St-Pierre, Chamoson 9.-

 Johannisberg
Gerald Besse, Martigny 11.-

LEICHT

WEINAUSWAHL

2024	–	Petite Arvine LUX VINA Altimus 	86.-
2018	–	Chablis, Domaine Raveneau 	278.-
2019	–	Sassi Chiusi Toscana IGT, iBertinga- Toscana 	63.-
2019	–	Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscana 	145.-
2010	–	Chapelle d'Ausone, Grand Cru St.Emilion 	380.-

NO TROUBLES WITH BUBBLES

N.V	–	Cuvée Rosé, Laurent-Perrier 	209.-
N.V	–	Grand Cru Brut, Egly-Ouriet	225.-
2015	–	Grand Cru Blanc de Noirs, Paul Clouet	168.-
N.V	–	Grande Cuvée Brut, Krug	355.-
2013	–	Salon "Le Mesnil", Maison Salon	1290.-

HOT N COLD

Espresso / Kaffee	6.-
Milchkaffee	8.-
Felchlin Grand Cru Schokolade	12.-
Tee Pot – 0.5l	12.-
Bier – 0.3l / 0.5l	8.- / 11.-
Zermatt Bier – 0.33l	9.-
Softgetränke – 0.3l	8.-
Valais Wasser Still / mit Sprudel – 1l	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% Riesling Alkoholfrei Mayer	10.-