



ENTRÉES

TRIPES DE VEAU SUISSE TOSCANE	32.-
aux tomates dattes braisées et à la focaccia au romarin	
TERRINE DE FOIE GRAS* FAITE MAISON	48.-
marinée de gelée de vin doux, à la brioche	
RAGOÛT D'ESCARGOTS BOURGUIGNONNE	34.-
Escargots de Bourgogne au vin blanc, à la crème fraîche, aux poireaux et aux champignons	
L'ENTRÉE DE LA SEMAINE	39.-
création de saison changeant chaque semaine pour des informations détaillés, consultez s.v.p. notre personnel de service	
TÊTE DE VEAU SUISSE FRITE À L'OEUF ONSEN	34.-
et salade de pommes de terre tiède à la ciboulette	
POULPE MÉDITERRANÉEN GRILLÉ & LOMITO BELLOTA DE PORC IBÉRIQUE	38.-
aux poivrons, aux artichauts et aux doliques à oeil noir	
RISOTTO ALLO CHEF (V)	32.-
au fromage de la Stafelalp, au verjus valaisan, à la sauge, aux myrtilles et aux noix	
TARTARE DE THON MÉDITÉRANÉEN BALFÉGO ÉPICÉ	44.-
à la salade asiatique et à la sauce ponzu	
TARTARE DE BOEUF D'HÉRENS	52.-
jaune d'œuf onsen, mayonnaise à la truffe, brioche grillée	
aussi comme en plat principal	1/2 38.-
COUPE DE SALADES DE SAISON (V)	24.-
tomates cerises, concombre, carottes, et pousses	1/2 18.-
à la sauce française, l'italienne ou vinaigre et huile	
+suprême de poulet suisse rôti	+ 15.-
+ oeuf dur	+ 3.-
+ fromage à rebibes	+ 8.-
+ mozzarella de bufflonne	+ 8.-
+ gambas black tiger	+ 8.-
BURRATA (V)	36.-
aux tomates, au vinaigre balsamique à l'abricot et aux pignons	

POTAGES

POTAGE DU JOUR	16.-
création de saison changeant tous les jours pour des informations détaillés, consultez notre personnel de service	
VELOUTÉ DE TOMATES (V)	16.-
avec des croûtons méditerranéens faits maison	
CONSOMMÉ DE QUEUE DE BOEUF SUISSE	18.-
aux racines et au plin	
BOUILLABAISSE	34.-
soupe de poisson traditionnelle avec poisson méditerranéen, à la rouille au safran et à la baguette grillée	

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE (V)	
À PARTIR DE 2 PERSONNES, À PARTIR DE 18.00	25.- p.p
au Grand Marnier et à la glace vanille	
MOUSSE AU TOBLERONE (V)	18.-
aux amandes et au miel	
TARTELETTE À L'ABRICOTS (V)	21.-
à la glace aux amandes et à la meringue	
TIRAMISU AU STRUDEL AUX POMMES (V)	21.-
à la compote de pommes, à la crème vanille-cannelle et aux raisins au rhum	

SORBET VALAISAN (VE)	21.-
2 boules de sorbet abricot arrosées d'Abricotine AOC	
SORBET WILLIAMINE (VE)	21.-
2 boules de sorbet poire arrosées de Williamine AOC	
GLACES (V) ET SORBETS (VE)	6.-
la boule	+ 2.-
avec crème	
CAFÉ GLACÉ AU BAILEYS (V)	16.-
Rafraîchissant, aromatique et avec une fine saveur de café	

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE PORC LUMA SUISSE	45.-
au ketchup à la pomme et au miel, à la purée de céleri, au chou frisé et à la sauce moutarde	
FILET DE BOEUF BLACK ANGUS SUISSE ROSSINI	72.-
à la truffe du Périgord, au foie gras* français et à la brioche	
JOUE DE VEAU SUISSE	48.-
braisée au jus de bourgogne, servie avec des racines	
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU SUISSE	52.-
aux aïelles rouges, accompagnée de salade de pommes de terre ou de pommes frites	
SUPRÊME DE POULARDE FRANCAISE	46.-
à la sauce crémeuse aux champignons, aux poireaux, au maïs, aux oignons, au vinaigre balsamique et à la polenta tessinoise	
BURGER DE BOEUF D'HÉRENS ZERMATTERHOF	44.-
burger de boeuf suisse, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	
BURGER AU POULET ZERMATTERHOF (V)	42.-
suprême de poulet de grain suisse, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	
BURGER VÉGÉTARIEN ZERMATTERHOF (V)	38.-
galette végétale croustillante, sauce barbecue, fromage à raclette, concombre au vinaigre, tomate, oignons caramelisés, brioche au lait, servi avec des pommes frites	
POISSON DU JOUR	54.-
au riz noir vénéré, aux légumes du four et au court-bouillon au safran pour des informations détaillés, contactez, s.v.p., notre personnel de service	
PERCHES LOË DU VALAIS À LA MEUNIÈRE	52.-
aux pommes de terre nature, à la sauce rémoulade et une salade d'accompagnement	
HOMARD CANADIEN THERMIDOR	1/2 78.-
aux pommes de terre allumettes, la mayonnaise de homard épicée et la salade	
PLIN AU SÉRAC DU VALAIS (V)	44.-
aux noix, aux oignons frits, à la compote de pomme et à l'espuma Gruyère et de pomme de terre	
GALETTES DE CHOU-FLEUR RÔTIES (V)	39.-
à l'ail noir, au fromage à raclette, aux pickles et au jus de noisette	
PORTION DE POMMES FRITES (V)	15.-
Mayonnaise à la truffe maison	8.-
Mayonnaise aux chipotles maison	6.-

Déclaration concernant 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.

* Issu d'oies gavées

PLATEAU DE FROMAGES

DE LA RÉGION (V)

Cinq fromages régionaux soigneusement
sélectionnés

La finale parfaite avec un choix de fromages
suisse classiques

21.-



VIN EN VERRE

RICHE



Syrah
Varone, Sion 14.-



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



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



N.V. Louis Roederer Champagne Brut 21.-



2017 Louis Roederer Champagne Rosé 24.-



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



Pinot Noir Bourgogne rouge
Maison Harbour, Bourgogne 16.-



Cornalin L'Egrappeuse
Bétrisey & Albrecht, Sierre 11.-

BOISÉ

FRUITÉ

ÉPICÉ



Petite Arvine Les Effeuilleuses
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,



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



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



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



Riesling Gutswein
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 12.-



Johannisberg
Gerald Besse, Martigny 11.-

LÉGER

❖ SÉLECTION DE VINS ❖

2024	–	Petite Arvine LUX VINA Altimus		86.-
2018	–	Chablis, Domaine Raveneau		278.-
2019	–	Sassi Chiusi Toscana IGT, Bertinga- 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 / CAFÉ	6.-
ESPRESSO / CAFÉ	8.-
FELCHLIN GRAND CRU CHOCOLAT	12.-
THÉIÈRE 0.5 l	12.-
BIÈRE 0.3 l / 0.5 l	8,-/11,-
ZERMATT BIÈRE 0.33 l	8,-
SOFT DRINKS 0.3 l	8.-
EAU MINÉRALE VALAIS	
plate/ gazeuse 1.0 L	12.-

❖ KEEP IT CLASSY ❖

APÉROL 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% THÉ FROID	11.-
0.0% RIESLING DÉSALCOOLISÉ MAYER	10.-