

## LES PLATS À MIDI (11.30 – 13.45)

<b>La salade sucrine «César»</b>	
- avec lardons et croûtons	CHF 26
- avec un suprême de volaille grillé	CHF 36
- avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt	CHF 38
<b>Mini-Lattich Salat «César»</b>	
- mit Speck und Brotcroûtons	
- mit grillierter Geflügelbrust	
- mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt	
<i>Mini romaine lettuce «César's»</i>	
- with bacon and bread croutons	
- with grilled chicken breast	
- with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt	Allergies 1, 3, 10
<b>La salade d'été aux crevettes tigrées et chanterelles à la vinaigrette au balsamique</b>	CHF 23 / 42
<b>Sommersalat mit Tiger Crevetten und Pfifferlingen an einer Balsamico Vinaigrette</b>	
<i>Summer salad with black tiger shrimps and chanterelles on a Balsamic vinaigrette</i>	Allergies 2, 10
<b>Les légumes grilles à la feta et salade de roquette</b>	CHF 22 / 40
<b>Gegrilltes Gemüse mit Feta und Rucola Salat</b>	
<i>Grilled vegetables with feta cheese and roquette salad</i>	Allergies 1
<b>La salade de poulpe à l'avocat, vinaigrette à la mangue</b>	CHF 25 / 46
<b>Oktopus Salat mit Avocado und Mango Vinaigrette</b>	
<i>Octopus salad with avocado and mango vinaigrette</i>	Allergies 14
<b>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, Œuf de caille et fromage de Belp</b>	CHF 30
<b>Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Wachtelei und «Belper Knolle» Käse</b>	
<i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>	Allergies 7, 8, 10
<b>Les raviolis aux truffes du moment, Parmesan et espuma aux bolets</b>	CHF 25 / 46
<b>Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz Espuma</b>	
<i>Truffle ravioli with Parmesan and porcini mushroom espuma</i>	Allergies 1, 3, 7
<b>La soupe de tomate tiède à la burrata et à l'huile de truffe</b>	CHF 18
<b>Lauwarme Tomatensuppe mit Burrata und Trüffelöl</b>	
<i>Lukewarm tomato soup with burrata and truffle oil</i>	Allergies 7, 9

## LES CLASSIQUES DE LA RÉGION

<p><b>L'ardoise Zermattoise charcuterie et fromage de Zermatt</b>  <b>Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- &amp; Käsespezialitäten</b>  <i>Local dry meat and cheese dish</i></p>	<p><b>CHF 36</b></p> <p><i>Allergies 7, 8, 10</i></p>
<p><b>Le fromage à rebibes de la vallée de Conche</b>  <b>Hobelkäse aus dem Goms</b>  <i>Shaved cheese from the Goms valley</i></p>	<p><b>CHF15 / 26</b></p> <p><i>Allergies 7</i></p>
<p><b>La fondue au fromage d'alpage façon ALEX par personne</b>  <b>Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art</b>  <i>Alp cheese fondue Alex style</i></p>	<p><b>CHF 30</b></p> <p><i>Allergies 7, 12</i></p>
<p><b>La raclette de la fromagerie Horu Käserei</b>  <b>oignons et courgettes marinées, pommes de terre rattes</b>  <b>Raclette mit Käse aus der Horu Käserei</b>  <b>Zwiebeln und marinierte Zucchini, Rattes Kartoffeln</b>  <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy</i>  <i>Onions and marinated courgettes, Rattes potatoes</i></p>	<p><b>CHF 10</b></p> <p><i>Allergies 7</i></p>
<p><b>Les pâtes fraîches *** Orecchiette</b>  - à la sauce Bolognaise  - aux légumes d'été confits et sauce tomate  <b>Frische Orecchiette Teigwaren</b>  - mit Sauce Bolognaise  - mit Sommergemüse und Tomatensauce  <i>Fresh Orecchiette pasta</i>  - with sauce Bolognaise  <i>with summer vegetables and tomato sauce</i></p>	<p><b>CHF 30</b>  <b>CHF 26</b></p> <p><i>Allergies 1, 7, 10, 12</i></p>
<p><b>Le tartare de filet de bœuf « Simmental »</b>  <b>coupé au couteau, œuf de caille et fromage de Belp</b>  <b>Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten</b>  <b>Wachtelei, Käse von der Belper Knolle</b>  <i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg</i>  <i>«Belper Knolle» cheese</i></p>	<p><b>CHF 48</b></p> <p><i>Allergies 7, 8, 10</i></p>
<p><b>L'osso bucco de veau «Brune des Alpes»braisé aux légumes d'été</b>  <b>Geschmortes Kalbs Osso Bucco «Brune des Alpes» mit Sommergemüse</b>  <i>Braised veal Osso Bucco «Brune des Alpes» with summer vegetables</i></p>	<p><b>CHF 39</b></p> <p><i>Allergies 1, 9, 12</i></p>
<p><b>L'entrecôte de bœuf «Simmental» Dry Aged au beurre d'herbes</b>  <b>Rindsentrecôte «Simmental» Dry Aged mit Kräuterbutter</b>  <i>Beef sirloin steak «Simmental» Dry Aged with herb butter</i></p>	<p><i>Allergies 7, 9, 12</i></p>
<p style="padding-left: 40px;"><b>L</b>                    <b>160 g</b></p> <p style="padding-left: 40px;"><b>XL</b>                <b>200 g</b></p> <p style="padding-left: 40px;"><b>XXL</b>               <b>300 g</b></p>	<p><b>CHF 39</b>  <b>CHF 48</b>  <b>CHF 66</b></p>

**L'espadon grillé à la sauce Choron** CHF 35  
**Schwertfisch mit Choron Sauce**  
*Sword fish with Choron sauce* Allergies 3, 7, 12

**Les légumes d'été confits, panisses à la mayonnaise** CHF 38  
**végétale au basilic**  
**Sommergemüse-Konfit mit Panissen und Gemüse-Mayonnaise**  
**und Basilikum**  
*Summer vegetables confit with panisse and vegetable mayonnaise* Allergies 8

## ACCOMPAGNEMENTS

par portion CHF 8

**Légumes d'été grillés**  
**Gegrilltes Sommergemüse**  
*Grilled vegetables*

**Caviar d'aubergine**  
**Auberginen Kaviar**  
*Eggplant caviar*

**Méli-mélo de légumes**  
**Gemüse Meli-Melo**  
*Meli-melo vegetables*

**Houmous à l'huile d'argan**  
**Hummus mit Arganöl**  
*Humous with Argan oil*

**Pommes sautées à la marjolaine**  
**Bratkartoffeln mit Majoran**  
*Sauteed potatoes with marjoram*

**Pommes frites**  
**Pommes frites**  
*French fries*

**Panisses et mayonnaise à la tomate**  
**Panisse mit Tomaten-Mayonnaise**  
*Panisse with tomato mayonnaise*

**Tagliatelles au basilic**  
**Tagliatelle mit Basilikum**  
*Tagliatelle with basil*

**Riz basmati au sésame**  
**Basmati Reis mit Sesam**  
*Basmati rice with sesame*

## PROVENANCE

**Suisse: bœuf, veau & porc** / Rind, Kalb & Schwein / *beef, veal and porc*

**Irlande: agneau** / Lamm / *lamb*

**France: volaille** / Geflügel / *chicken*

**Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.**  
**Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.**



**Wir arbeiten nur mit frischen Produkten**  
**und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.**

*We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.*

**CHEF DE CUISINE : FRÉDÉRIC FISCHER**