

LA CARTE DU SOIR  
ABENDKARTE  
DINNER MENU

# LES ENTRÉES

## VORSPEISEN

## STARTERS

<b>Le buffet de salades</b>		<b>CHF 16 / 28</b>
Salatbuffet <i>Salad bar</i>		
<b>La salade toute verte, tuiles aux graines bio et vinaigrette aux herbes</b>	8, 10, 11	<b>CHF 15</b>
Grüner Salat mit Bio-Samen-Hüppen und Kräuter-Vinaigrette <i>Green salad with organic seed-wafers and herb vinaigrette</i>		
<b>Le méli-mélo de tomates, fraises et burrata</b>	1, 7	<b>CHF 25</b>
Méli-Mélo von Tomaten, Erdbeeren und Burrata <i>Méli-Mélo of tomatoes, strawberries and burrata</i>		
<b>Le gaspacho de betteraves-framboises et filet d'omble chevalier mariné</b>	4	<b>CHF 28</b>
Rote-Bete-Himbeer-Gaspacho mit mariniertem Saiblingsfilet <i>Beetroot and raspberry gazpacho with marinated Arctic char fillet</i>		
<b>Le carpaccio de poulpe, pastèque et radis daikon</b>	1, 6, 10, 11, 14	<b>CHF 28</b>
Oktopus-Carpaccio mit Wassermelone und Daikon-Rettich <i>Octopus carpaccio with watermelon and daikon radish</i>		
<b>Les ravioles aux truffes de saison, parmesan et espuma aux bolets</b>	1, 3, 7	<b>CHF 28 / 52</b>
Ravioli mit saisonalem Trüffel, Parmesan und Steinpilz-Espuma <i>Ravioli with seasonal truffle, Parmesan and porcini mushroom espuma</i>		
<b>Les tortellones à la ricotta-citron</b>	1, 3, 7, 5	<b>CHF 16 / 30</b>
Ricotta-Zitronen-Tortellone <i>Lemon ricotta tortellone</i>		
<b>Avec des crevettes tigrées</b>	2	<b>CHF 5</b>
Mit Tiger-Krevetten <i>With tiger prawn</i>		par pièce
<b>Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau, oeuf de caille et fromage «Boule de Belp»</b>	3, 7, 8, 10	<b>CHF 30 / 50</b>
Rindsfilet Tatar «Simmental», mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle»-Käse <i>Beef fillet tartare «Simmental», cut with a knife, Quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>		

# DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

<b>Losso buco de veau « Brune des Alpes » aux agrumes</b> Kalbs-Osso-buco «Brune des Alpes» mit Zitrusfrüchten <i>Veal osso buco « Brune des Alpes » with citrus</i>	1, 9, 12	CHF	28 / 52
<b>Le poulpe rôti aux saveurs du Sud</b> Gebratener Oktopus mit mediterranen Aromen <i>Roasted octopus with Mediterranean flavours</i>	1, 14	CHF	50
<b>Le filet de sandre des Alpes snacké, salade tiède de courgettes et abricots, vinaigrette au citron yuzu et huile d'aneth</b> Gebratenes Alpen-Zanderfilet mit lauwarmem Zucchini Salat und Aprikosen, Yuzu-Zitronen-Vinaigrette und Dillöl <i>Pan-seared Alpine pike-perch fillet with warm zucchini salad and apricot Yuzu lemon vinaigrette and dill oil</i>	4, 10	CHF	48
<b>Le risotto Acquerello au citron, huile de basilic et légumes d'été grillés</b> Acquerello-Risotto mit Zitrone, Basilikumöl und gegrilltem Sommergemüse <i>Acquerello risotto with lemon, basil oil and grilled summer vegetables</i>	7, 12	CHF	36
<b>La fondue au fromage d'alpage façon Alex (dès 2 personnes)</b> Walliser Alpkäse-Fondue nach Alex Art (ab 2 Personen) <i>Alpine cheese fondue «Alex style» (from 2 people)</i>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<b>La fondue préférée du chef (dès 2 personnes) avec lardons et oignons</b> Walliser Alpkäse-Fondue nach Art des Chefs (ab 2 Personen) mit Speck und Zwiebeln <i>Chef's favourite alpine cheese fondue (from 2 people) with Bacon and onions</i>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<b>Le raclette de la fromagerie Horu Käserei avec oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes</b> Raclette mit Käse aus der Horu Käserei mit Zwiebeln und marinierte Zucchini, Ratte-Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy with Onions and marinated courgettes, Ratte potatoes</i>	7	CHF	10
<b>Avec nos spécialités de fromages, Petite assiette de viande séchée</b> Als Beilage zu unseren Käsespezialitäten Kleiner Walliser-Trockenfleisch-Teller <i>As side dish to our cheese specialties Small dried-meat platter</i>		CHF	12

# GRILLADES AU FEU DE BOIS VOM HOLZKOHLE GRILL FROM THE GRILL

<b>Le Châteaubriand de bœuf à partir de 2 personnes</b>	460 g	<b>CHF 76</b>
Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen <i>Beef Châteaubriand, for 2 people or more</i>		
<b>L'entrecôte de bœuf «Simmental», maturée</b>	L 160 g	<b>CHF 45</b>
Rindsentrecôte «Simmental», trocken gereift	XL 200 g	<b>CHF 56</b>
<i>Dry-aged «Simmental» beef entrecôte</i>	XXL 300 g	<b>CHF 79</b>
	Matterhorn 447.8 g	<b>CHF 115</b>
<b>Le carré d'agneau de prés-salés</b>	300g	<b>CHF 52</b>
Salzwiesen-Lammkarree <i>Salt marsh lamb rack</i>		
<b>Le côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura</b>	300 g	<b>CHF 42</b>
Schweinskotelett, trocken gereift «Grand Cru» aus dem Jura <i>Dry-aged pork chop «Grand Cru» from the Jura</i>		
<b>Le suprême de volaille au «Ribelmals»</b>	200g	<b>CHF 34</b>
Geflügelbrust «Ribelmals» <i>Chicken breast «Ribelmals»</i>		

**Tous les viandes sont accompagnées de sauce au poivre, Chimichurri, et beurre aux herbes.**  
Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Chimichurri und einer Kräuterbutter serviert.  
*All meat dishes are served with a pepper sauce, chimichurri and a herb butter sauce.*

7, 9, 12

# ACCOMPAGNEMENTS

## BEILAGEN

## SIDE DISHES

<b>Les légumes grillés</b> Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		<b>CHF 8</b> par portion
<b>La purée de céleri à la vanille</b> Selleriepüree mit Vanille <i>Celery purée with vanilla</i>	7, 9	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Les haricots coco aux lardons</b> Coco-Bohnen mit weissem Speck <i>Coco beans with white bacon</i>	7	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Le risotto Acquerello au citron</b> Acquerello-Risotto mit Zitrone <i>Acquerello risotto with lemon</i>	7, 9, 12	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Les pommes sautées au romarin</b> Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sautéed potatoes with rosemary</i>	7	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Les pommes frites à la graisse de bœuf</b> Pommes frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i>		<b>CHF 8</b> par portion

**Les accompagnements sont servis uniquement avec un plat principal.**

Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert.

*Side dishes are served only with a main course.*

# LES DESSERTS

## NACHSPEISEN

## DESSERTS

<p><b>Nos glaces garnies</b></p> <p><b>Vanille de Tahiti, café, chocolat Guanaja 70%, pistache</b></p> <p>Unsere Eissorten: Tahiti-Vanille, Kaffee, Schokolade 70% Guanaja, Pistazie  <i>Ice cream: Tahiti vanilla, coffee, 70% Guanaja chocolate, pistachio</i></p>	1, 3, 7, 8	CHF	5
			par boule
<p><b>Nos sorbets garnis</b></p> <p><b>Poire, mangue, citron, fraise, framboise, Safran, pomme verte-céleri</b></p> <p>Unsere Sorbets: Birne, Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Safran, grüner Apfel-Sellerie  <i>Our sorbets: Pear, mango, lemon, strawberry, raspberry, saffron, green apple-celery</i></p>	1	CHF	5
			par boule
<p><b>Profiterole à la glace vanille de Tahiti et sauce au chocolat</b></p> <p>Profiterole mit Tahiti-Vanille-Eis und Schokoladensauce  <i>Profiterole with Tahiti vanilla ice cream and chocolate sauce</i></p>	1, 3, 7	CHF	10 / 18
<p><b>La crème brûlée citron-verveine, sorbet pomme verte-céleri</b></p> <p>Zitronen-Verveine-Crème Brûlée mit grünem Apfel-Sellerie-Sorbet  <i>Lemon-verbena crème brûlée with green apple-celery sorbet</i></p>	1, 3, 7, 8	CHF	18
<p><b>La panna Cotta aux fruits de saison</b></p> <p>Panna Cotta mit saisonalen Früchten  <i>Panna cotta with seasonal fruits</i></p>	1, 3, 7, 8	CHF	12
<p><b>Le tiramisu minute aux abricots et sorbet au safran</b></p> <p>Frisch zubereitetes Aprikosentiramisu mit Safran-Sorbet  <i>Made-to-order apricot tiramisu with saffron sorbet</i></p>	1, 3, 7	CHF	18
<p><b>La coupe Colonel à la vodka Petrossian</b></p> <p>Colonel Coupe mit Petrossian-Vodka  <i>Colonel ice cream with Petrossian vodka</i></p>	1, 3, 8	CHF	18
<p><b>L'affogato, à la glace vanille et espresso</b></p> <p>Affogato, Vanilleglace und Espresso  <i>Affogato, vanilla ice cream and espresso</i></p>	7	CHF	8

# ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:  
Frédéric Fischer

**Suisse**  
Schweiz  
*Switzerland*

**bœuf, volaille, veau & porc**  
Rind, Geflügel, Kalb & Schwein  
*beef, chicken, veal and porc*

**Irlande**  
Irland  
*Ireland*

**agneau**  
Lamm  
*lamb*

**La viande de bœuf suisse est rassie sur l'os par nos soins,  
pendant une période minimale de 28 jours.**

Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns am Knochen gereift und  
mindestens 28 Tage lang trocken gelagert.

*The Swiss beef is dry-aged on the bone in-house for a minimum period of 28 days.*

**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 into the preparation of our dishes.*

**\*\*\*Ne correspond pas au label «Fait Maison».**

**\*\*\*Entspricht nicht dem Label «Fait Maison».**

**\*\*\*Doesn't match the label «Fait Maison».**



# LES ALLERGÈNES

## DIE ALLERGENE

### THE ALLERGENS

- |   |   |  |    |  |  |
|---|---|--|----|--|--|
| 1 |    | <b>Céréales contenant du gluten</b><br>Glutenhaltiges Getreide<br><i>Cereals containing gluten</i> | 8  |    | <b>Noix</b><br>Nüsse<br><i>Nuts</i>  |
| 2 |    | <b>Crustacés</b><br>Krebstiere<br><i>Crustaceans</i>   | 9  |    | <b>Céleri</b><br>Sellerie<br><i>Celery</i>   |
| 3 |    | <b>Œufs</b><br>Eier<br><i>Eggs</i>   | 10 |    | <b>Moutarde</b><br>Senf<br><i>Mustard</i>  |
| 4 |   | <b>Poissons</b><br>Fisch<br><i>Fish</i>  | 11 |   | <b>Sésame</b><br>Sesam<br><i>Sesame seeds</i>  |
| 5 |  | <b>Cacahouètes</b><br>Erdnüsse<br><i>Peanuts</i>   | 12 |  | <b>Anhydride sulfureux et sulphites</b><br>Schwefeldioxyde und Sulfite<br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 |  | <b>Soja</b><br>Soja<br><i>Soy</i>  | 13 |  | <b>Lupins</b><br>Lupinen<br><i>Lupin</i>   |
| 7 |  | <b>Lait</b><br>Milch<br><i>Milk</i>  | 14 |  | <b>Mollusques</b><br>Weichtiere<br><i>Molluscs</i>   |

**Les allergènes sont indiqués de bonne foi et dans le souci d'information.**

Die Allergene sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewiesen.

*The allergens are declared to the best of our knowledge and belief.*

**Vous avez des allergies ou intolérances? Nous sommes heureux de vous conseiller.**

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.

*Do you have allergies or intolerances? We are happy to help you.*

## L'HISTOIRE DE L'HOTEL ALEX

Alex Perren senior, le fondateur de l'hôtel Alex, naquit en 1933. A l'âge de tout juste 19 ans, Alex était le plus jeune homme de Zermatt à s'établir comme moniteur de ski et guide de montagne.

En raison d'un tragique accident survenu lors d'une ascension, Alex Perren fut obligé de se lancer dans une nouvelle carrière. Il décida alors de tenter sa chance dans l'hôtellerie et en 1961, Alex Perren ouvrit l'hôtel Alex, situé au cœur de Zermatt. A partir de ce jour, la chance sourit à Alex Perren. En 1962, il rencontra Gisela Becwar, originaire de Salzbourg, et ils se marièrent en 1964. Au cours des décennies suivantes, la très charmante et charismatique Gisela et Alex, qui a un esprit terre à terre, construisirent ensemble les bases de leur édifice en tant qu'hôtes dévoués et chaleureux de l'hôtellerie de Zermatt.

En 2005, Gisela et Alex remirent la direction de l'établissement à la génération suivante ; Christina Perren et son époux René Hürlimann se sont engagés pour poursuivre la tradition familiale. L'atmosphère de l'hôtel Alex est une réminiscence d'un luxueux chalet de montagne. Derrière ce concept original, se trouve une famille d'hôteliers qui s'engage avec passion pour son travail, tout en faisant preuve d'un incroyable savoir-faire.

## DIE GESCHICHTE DES HOTEL ALEX

Alex Perren sen., der Gründer des Hotel Alex, wurde im Jahr 1933 geboren. Im Alter von gerade 19 Jahren war er der Jüngste aus Zermatt, der sich als Skilehrer und Bergführer etablieren konnte.

Aufgrund eines tragischen Unfalls während einer Bergbesteigung wurde Alex Perren gezwungen, eine neue Karriere anzustreben. Er entschied sich dafür, sein Glück als Hotelier zu versuchen und eröffnete das Hotel Alex im Herzen von Zermatt im Jahre 1961. Ab diesem Zeitpunkt lachte Alex Perren das Glück. Im Jahr 1962 traf er die in Salzburg geborene Gisela Becwar und sie heirateten im Jahr 1964. Während der nächsten Jahrzehnte setzten die charismatische und charmante Gisela und der bodenständige Alex Marksteine als hingebungsvolle Gastgeber in der Zermatter Hotelszene.

Im Jahr 2005 übergaben Gisela und Alex die Führung des Hauses an die nächste Generation; Christina Perren und ihr Gatte René Hürlimann engagieren sich in der Fortsetzung der Familientradition. Das Ambiente im Hotel Alex ist eine Reminiszenz an ein luxuriöses Bergchalet. Hinter diesem originellen Konzept steht eine Hotelier-Familie mit leidenschaftlichem Bekenntnis zum Beruf und zu umfassendem Know-how.

## THE HISTORY OF THE HOTEL ALEX

Alex Perren Snr., the founder of Hotel Alex, was born in 1933. At the tender age of 19, Alex became the youngest person from Zermatt to qualify as a ski instructor and mountain guide.

Following a tragic mountaineering accident Alex Perren was forced to find a new career. He decided to try his luck as a hotel owner and opened the Hotel Alex in the heart of Zermatt in 1961. Fate smiled on him from that point onwards. In 1962 he met Gisela Becwar, who was born in Salzburg, and they married in 1964. Over the next few decades, the charismatic and charming Gisela and the down-to-earth Alex would make their mark on the Zermatt hotel scene as devoted hosts.

In 2005 Gisela and Alex passed the management of the hotel on to the next generation; Christina Perren and her husband René Hürlimann are committed to continuing the family tradition. The ambience at Hotel Alex is reminiscent of a luxurious mountain chalet. Behind this original concept is a host family that celebrates hospitality with passionate commitment and a wealth of savoir-faire.

