

LA CARTE DE MIDI  
MITTAGSKARTE  
LUNCH MENU

# LES ENTRÉES

## VORSPEISEN

## STARTERS



<b>Le potage du jour</b> Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		<b>CHF 15</b>
<b>Le consommé double de bœuf «Célestine»</b> Doppelte Rindskraftbrühe «Célestine» <i>Double beef consommé «Célestine»</i>	1, 3, 7, 5	<b>CHF 17</b>
<b>La crème de tomates au basilic</b> Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i>	7	<b>CHF 17</b>
<b>La salade sucrine «César»</b> Eisbergsalat «César» <i>Iceberg lettuce «César»</i>		
<b>avec lardons et croûtons</b> mit Speck und Brotcroûtons <i>with bacon and bread croutons</i>	1, 3, 7	<b>CHF 15 / 26</b>
<b>avec un suprême de volaille élevée au «Ribelmals»</b> mit Maispouletbrust «Ribelmals» <i>with sweet corn-fed chicken breast «Ribelmals»</i>	1, 3, 7, 10, 12	<b>CHF 39</b>
<b>avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt</b> mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt</i>	1, 3, 4, 7, 10, 12	<b>CHF 21 / 38</b>
<b>Le tartare de filet de bœuf «Simmental»</b> <b>avec œuf de caille et fromage «Boule de Belp»</b> Rindstatar «Simmental» mit Wachtel-Ei und «Belper Knolle» Käse <i>Beef tartare «Simmental» with quail egg and cheese from the «Belper Knolle»</i>	1, 3, 7, 10	<b>CHF 30 / 50</b>
<b>Les ravioles aux truffes noires du Périgord,</b> <b>Parmesan et espuma aux bolets</b> Périgord-Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz-Espuma <i>Périgord truffle ravioli with parmesan and porcini mushroom espuma</i>	1, 3, 7	<b>CHF 30 / 56</b>



# LES CLASSIQUES

## KLASSIKER

## CLASSICS

<p><b>L'ardoise Zermattoise avec charcuterie et fromages locaux</b> Zematter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Zermatt platter with local dry meat and cheese</i></p>	7, 8, 10	<b>CHF 36</b>
<p><b>Le fromage à rebibes de la vallée de Conche</b> Hobelkäse aus dem Goms <i>Shaved cheese from the Goms valley</i></p>	7, 8	<b>CHF 15 / 26</b>
<p><b>La fondue au fromage d'alpage «façon ALEX», tomate et fines herbes</b> <b>à partir de 2 personnes</b> Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art mit Tomaten und Kräutern Ab 2 Personen <i>Alp cheese fondue Alex style with tomatoes and herbs</i> <i>Starting from 2 people</i></p>	1, 7, 12	<b>CHF 36</b> par personne
<p><b>avec une petite assiette de viande séchée</b> mit einem kleinen Walliser Trockenfleischteller <i>with a small plate of Valais air-dried meat</i></p>		<b>+ CHF 12</b>
<p><b>La fondue au fromage d'alpage au Champagne et truffe noire du Périgord</b> <b>à partir de 2 personnes</b> Walliser Alpkäse Fondue mit Champagner und schwarzen Périgord Trüffel ab 2 Personen <i>Alpine cheese fondue with Champagne and black Périgord truffle</i> <i>Starting from 2 people onwards</i></p>	1, 7, 12	<b>CHF 58</b> par personne
<p><b>La raclette de la fromagerie «Horu» Käserei</b> <b>Oignons et courgettes marinées, pommes de terre rattes</b> Raclette mit Käse aus der «Horu» Käserei, Zwiebeln, marinierten Zucchini und Ratte-Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the «Horu» dairy, onions, marinated zucchini, Ratte potatoes</i></p>	7	<b>CHF 10</b>

# DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN



<b>Les légumes grillés et fromage de chèvre frais gratiné aux herbes</b>			CHF 28
Grillgemüse mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Kräutern			
<i>Grilled vegetables with herb-gratinated fresh goat cheese</i>			
<b>avec 2 côtelettes d'agneau</b>			CHF 48
mit 2 Lammkotelett			
<i>with 2 lamb chops</i>			
<b>Le poulpe rôti aux saveurs du Sud</b>		1, 8, 11, 14	CHF 50
Gebratener Oktopus mediterraner Art			
<i>Fried octopus Mediterranean style</i>			
<b>La sole portion grillée au beurre d'herbes</b>	500 g	4, 7	CHF 60
Ganze Seezunge mit Kräuterbutter			
<i>Whole sole with herb butter</i>			
<b>L'Osso buco de veau «Brune des Alpes» braisé aux agrumes</b>		1, 9, 12	CHF 28 / 52
Osso Buco vom Kalb «Brune des Alpes» geschmort mit Zitrusfrüchten			
<i>Veal Osso Buco of «Brune des Alpes» braised with citrus fruits</i>			
<b>La côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura</b>	300 g		CHF 42
Schweinskotelette «Grand Cru» vom Jura, trocken gereift			
<i>«Dry Aged» pork chop «Grand Cru» from the Jura region</i>			
<b>L'entrecôte de bœuf «Simmental», mûré</b>	L 160 g		CHF 45
Rindsentrecôte «Simmental», trocken gereift	XL 200 g		CHF 56
<i>«Dry Aged» beef entrecôte «Simmental»</i>	XXL 300 g		CHF 79
<b>Le suprême de volaille élevée au «Ribelmâis»</b>			CHF 34
Pouletbrust «Ribelmâis»			
<i>Corn-fed chicken breast «Ribelmâis»</i>			
<b>Le Dal de lentilles Beluga au curry avec légumes et ananas Victoria</b>		8, 9, 11	CHF 36
Beluga Linsen Dal mit Curry, Gemüse und Victoria Ananas			
<i>Beluga lentil Dal with curry, vegetables and Victoria pineapple</i>			

**Toutes les viandes sont accompagnées de sauce poivre, sauce Choron et beurre d'herbes.**

Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Choron-Sauce und einer Kräuterbutter serviert.

*All meat dishes are served with pepper sauce, Choron sauce and herb butter.*

# ACCOMPAGNEMENTS

## BEILAGEN

## SUPPLEMENTS



		Par portion CHF 8
<b>Légumes grillés</b> Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		
<b>Epinards aux pignons de pin</b> Spinat mit Pinienkernen <i>Spinach with pine nuts</i>	7, 8	CHF 7
<b>Endives braisées</b> Geschmorte Endivien <i>Braised endive</i>	7	CHF 7
<b>Pommes sautées au romarin</b> Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sauteed potatoes with rosemary</i>		CHF 6
<b>Pommes frites à la graisse de bœuf</b> Pommes Frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i>		CHF 8
<b>Pommes vapeur</b> Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		CHF 6
<b>Risotto Acquerello au citron</b> Acquerello-Risotto mit Zitrone <i>Acquerello risotto with lemon</i>		CHF 6

# LES DESSERTS

## NACHSPEISEN

## DESSERTS



<b>Le dessert du jour</b> Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>		<b>CHF 16</b>
<b>La crème brûlée à la fève de tonka et sorbet poire</b> Gebrannte Creme mit Tonkabohnen und Birnensorbet <i>Crème brûlée with tonka beans and pear sorbet</i>	1, 3, 7	<b>CHF 18</b>
<b>Le profiterole au craquelin à la glace vanille de Tahiti et sauce au chocolat</b> Profiterole mit Craquelin-Kruste und Tahiti-Vanilleeis und Schokoladensauce <i>Profiterole with Craquelin crust and Tahiti vanilla ice cream and chocolate sauce</i>		<b>CHF 10 / 18</b>
<b>Le croustillant aux agrumes, sorbet à l'orange sanguine</b> Knusprige Zitrusfrüchte mit Blutorangensorbet <i>Crispy lemon fruits, blood orange sorbet</i>		<b>CHF 16</b>
<b>Pour ceux qui aiment le citron</b> Für Zitronenliebhaber <i>For lemon lovers</i>	1, 3, 7, 8	<b>CHF 18</b>
<b>Nos glaces garnies: Vanille de Tahiti, café, chocolat, pistache</b> Unsere Eissorten: Tahiti Vanille, Kaffee, Schokolade, Pistazie <i>Ice cream: Tahiti vanilla, coffee, chocolate, pistachio</i>		<b>CHF 5</b> Prix par boule
<b>Nos sorbets garnies : Poire, mangue, citron, fraise, Framboise, orange sanguine</b> Unsere Sorbets: Birne, Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Blutorange <i>Our sorbets: Pear, mango, lemon, strawberry, raspberry, blood orange</i>		<b>CHF 5</b> Prix par boule
<b>Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs</b> Käse von hier und dort <i>Cheese from the region and elsewhere</i>	1, 7	<b>CHF 18</b>

# ORIGINE HERKUNFT ORIGIN



Chef de cuisine:  
Frédéric Fischer

<b>Suisse</b> Schweiz <i>Switzerland</i>	<b>bœuf, veau, porc et volaille</b> Rind, Kalb, Schwein und Geflügel <i>beef, veal, pork and chicken</i>
<b>Irlande</b> Irland <i>Ireland</i>	<b>agneau</b> Lamm <i>lamb</i>

**La viande de bœuf suisse est rassise sur os par nos soins, pendant au moins 28 jours.**

Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns während mindestens 28 Tagen abgehängt.

*Our Swiss beef is hung in-house for a minimum of 28 days.*

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

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

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

**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.*

# 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>Cacahuète</b><br>Erdnüsse<br><i>Peanuts</i>   | 12 |  | <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b><br>Schwefeldioxide 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.

