

LA CARTE DU SOIR
ABENDKARTE
DINNER MENU



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

Le consommé double de bœuf « Célestine »	1, 3, 7, 9	CHF 17.—
Doppelte Rindskraftbrühe « Célestine »		
<i>Double beef broth « Célestine »</i>		
Le consommé double de bœuf avec langue et os à moelle	1, 3, 7, 9	CHF 28.—
Doppelte Rindskraftbrühe mit Zunge und Markbein		
<i>Double beef broth with tongue and marrowbone</i>		
Les ravioles aux truffes noires du Périgord, Parmesan et espuma aux bolets	1, 3, 7	CHF 30.— / 56.—
Périgord Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz Espuma		
<i>Périgord truffle ravioli with parmesan and porcini mushroom espuma</i>		
L'artichaut poivrade à l'air noir, anguille fumée	1, 3, 7, 14	CHF 28.—
Sauce hollandaise au citron yuzu		
Artischocken Poivrade mit scharzem Knoblauch, geräucherter Aal,		
Sauce Hollandaise mit Yuzu Zitrone		
<i>Artichoke poivrade with black garlic, smoked eel,</i>		
<i>Hollandaise sauce with yuzu lemon</i>		
Le mille-feuilles de saumon « Ora King » au fruit de la passion et orange	1, 4	CHF 25.—
Lachs « Ora King » Mille-feuille mit Passionsfrucht und Orange		
<i>Salmon « Ora King » mille-feuille with passion fruit and orange</i>		
Tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, Œuf de caille et fromage « Boule de Belp »	1, 3, 7, 10	CHF 30.—/50.—
Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten,		
Wachtelei und «Belper Knolle»-Käse		
<i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife,</i>		
<i>Quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>		

Tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau,	1, 3, 7, 10	CHF 36.–
Rossini à la truffe noire du Périgord et mayonnaise à la moelle		
Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Rossini mit schwarzen Périgord Trüffel und Mayonnaise mit Mark		
<i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, Rossini with Black Périgord truffle and mayonnaise with marrowbone</i>		
La salade d'herbes sauvages à la vinaigrette de babeurre	1, 7, 8, 10, 12	CHF 24.–
Chèvre frais en croûte d'herbes, poire pochée et noix caramélisées		
Wildkräuter Salat an einer Buttermilch Vinaigrette mit frischem Ziegenkäse unter einer Kräuterkruste mit pochierter Birne und karamellisierten Nüssen		
<i>Salad of wild herbs with buttermilk vinaigrette, fresh goat cheese under a herb crust, poached pear and caramelized nuts</i>		
La salade toute verte et tuiles aux graines bio	1, 11	CHF 13.–
et vinaigrette aux herbes		
Grüner Salat mit Bio-Kernen-Hüppen und Kräuter Vinaigrette		
<i>Green salad with bio kernels and herb vinaigrette</i>		

CAVIAR / KAVIAR / CAVIAR

Le caviar de langoustine « Selection Saphir »	CHF 185.–
De pêche sauvage	50 gr
Langustinen-Kaviar « Selection Saphir » aus Wildfang	
« Selection Saphir » wild-caught langoustine caviar	
Le caviar Ossetra « Tsar Imperial »	CHF 132.–
De la maison Petrossian à Paris	30 gr
Servi avec des blinis et crème fraîche	
Kaviar Ossetra « Tsar Imperial »	CHF 205.–
Aus dem Hause Petrossian in Paris	50 gr
Mit Blinis und Rahm	
Caviar Ossetra « Tsar Imperial »	CHF 490.–
From the house Petrossian in Paris	125 gr
Served with blinis and cream	



DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

Les joues de veau confites, ragoût de champignons 1, 3, 7, 9, 12 **CHF 58.–**

et « Spätzli » au fromage blanc

Kalbsbäckchen Konfit, Pilzragout und Quark-Spätzli

Veal cheek confit, mushroom stew and curd cheese « Spätzli »

Le carré d'agneau d'Irlande « Slaney Valley » 1, 7, 9, 12 **CHF 58.–**

en croûte de tomate séchée artichauts poivrades

et pommes sautées à la marjolaine

Irisches Lammkarree « Slaney Valley » unter einer Kruste

von getrockneten Tomaten, Artischocken Poivrade

und Bratkartoffeln mit Majoran

Irish lamb rack « Slaney Valley » under a crust of dried tomatoes

Artichoke poivrades and fried potatoes with marjoram

La poitrine de porc fermier, pomme Royale Gala 7, 9, 12 **CHF 44.–**

au romarin et purée de potimarron

Schweinsbrust aus einer Freilandhaltung, Gala Royal Apfel
mit Rosmarin und Kürbis Püree

Farmhouse pork breast, Gala Royal apple with rosemary

and Pumpkin puree



Les tentacules de poulpe rôtis, houmous, chutney de mangue et tempura de feuilles shiso	8, 11, 14	CHF 48.–
Gebratener Oktopus Tentakel, Hummus, Mango Chutney und Shiso Blätter Tempura		
Fried octopus tentacle with hummus, mango chutney and Shiso leaves tempura		
Les noix de Saint Jacques en croûte de noix à la purée de potimarron et tuiles aux graines bio	7, 8, 11, 14	CHF 50.–
St. Jakobsmuscheln in einer Nusskruste mit Kürbispüree und Bio-Kernen-Hüuppe		
Scallops in a nut crust, pumpkin puree and organic kernel tulip		
La piadina au houmous à l'huile d'Argan et légumes grillés	1, 5, 11	CHF 36.–
Piadina Brot mit Hummus, Argan Öl und gegrilltes Gemüse		
Piadina bread with hummus, Argan oil and grilled vegetables		

GRILLADES

VOM GRILL

GRILL

Châteaubriand de bœuf à partir de 2 personnes	460 g	3, 7, 9, 10, 12	CHF 72.–
Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen			par personne
<i>Beef Châteaubriand, for 2 or more</i>			
La côte de bœuf « Dry Aged »	1000 g	3, 7, 9, 10, 12	CHF 146.–
Tomahawk à partir de 2 personnes			
Rindskotelette « Dry Aged »			
Tomahawk, ab 2 Personen			
<i>Beef chop « Dry Aged »,</i>			
<i>Tomahawk for 2 or more</i>			
L'entrecôte de bœuf « Dry Aged »	L	160 g	3, 7, 9, 10, 12
Rindsentrecôte « Dry Aged »	XL	200 g	3, 7, 9, 10, 12
<i>Beef entrecôte « Dry Aged »</i>	XXL	300 g	3, 7, 9, 10, 12
	Matterhorn	447.8 g	3, 7, 9, 10, 12
La carré d'agneau d'Irlande « Slaney Valley »	300 g	1, 7, 9, 12	CHF 52.–
Irisches Lammkarree « Slaney Valley »			
<i>Irish lamb rack « Slaney Valley »</i>			
La côte de porc « Grand Cru » du Jura	300 g	3, 7, 12	CHF 38.–
Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura			
Pork chops « Grand Cru » from the Jura area			
La sole portion à la sauce hollandaise au citron yuzu	300 g	3, 4, 7	CHF 58.–
Ganze Seezunge, Hollandaise Sauce mit Yuzu Zitrone			
<i>Entire sole, Hollandaise sauce with yuzu lemon</i>			

Tous 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

Légumes grillés Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		CHF 6.– par portion
Pommes sautées à la marjolaine Bratkartoffeln mit Majoran <i>Sautéed potatoes with marjoram</i>		CHF 6.– par portion
Méli-mélo de légumes Méli-mélo Gemüse Méli-mélo vegetables	7	CHF 6.– par portion
Pommes frites Pommes frites <i>French fries</i>		CHF 6.– par portion
Epinards aux pignons de pin Spinat mit Pinienkernen <i>Spinach with pine-nuts</i>	7, 8	CHF 6.– par portion
« Spätzli » au fromage blanc Quark « Spätzli » <i>Curd « Spätzli »</i>	1, 3, 7	CHF 6.– par portion
Houmous à l'huile d'argan Hummus mit Arganöl <i>Hummus with argan oil</i>	8, 11	CHF 6.– par portion
Riz basmati aux légumes et huile de sésame Basmati Reis mit Gemüse und Sesamöl <i>Basmati rice with vegetables and sesame oil</i>	11	CHF 6.– par portion

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse **bœuf, veau & porc**
Schweiz Rind, Kalb & Schwein
Switzerland beef, veal and porc

Irlande **agneau**
Irland Lamm
Ireland lamb

France **volaille**
Frankreich Geflügel
France 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.



LES ALLERGÈNES

DIE ALLERGENE

THE ALLERGENS

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

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.

