

MENU



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

<p>Le consommé double de bœuf « Célestine » Doppelte Rindskraftbrühe « Celestine » <i>Double beef broth « Celestine »</i></p>	1, 3, 7, 5, 9	CHF 17
<p>La crème de tomates au basilic Tomaten Cremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i></p>	7	CHF 17
<p>avec de la Burrata / mit Burrata / with burrata</p>	7	CHF 29
<p>Le buffet de salades (seulement le soir) Salate vom Buffet (nur am Abend) <i>Salad bar (only in the evening)</i></p>		CHF 16 / 28
<p>La salade toute verte, tuiles aux graines bio et vinaigrette aux herbes Grüner Salat mit Bio-Kernen-Hüppen und Kräuter Vinaigrette <i>Green salad with bio kernels and herb vinaigrette</i></p>	8, 10, 11	CHF 15
<p>Le carpaccio d'avocat, salade de saison et crevettes tigrées aux chanterelles Avocado Carpaccio, Saisonsalat, Tiger Krevetten und Pfifferlinge <i>Avocado Carpaccio, seasonal salad, Tiger shrimps and chanterelles</i></p>	2, 10	CHF 24 / 44
<p>La salade sucrine « César » avec lardons et croûtons avec un suprême de volaille « Ribelmais » Mini Lattichsalat « César » mit Speck und Brot Croutons mit Geflügelbrust «Ribelmais» <i>Mini lettuce salad « César »</i> <i>with bacon and bread croutons</i> <i>with chicken breast «Ribelmais»</i></p>	1, 3, 7, 10, 12	CHF 15 / 26
	1, 3, 7, 10, 12	CHF 38
<p>Les gnocchis à l'ail des ours, asperges et morilles Gnocchi mit Bärlauch, Spargeln und Morcheln <i>Gnocchi with wild garlic, asparagus and morels</i></p>	1, 3, 7, 12	CHF 26



LES ASPERGES «PERLES VIOLETTES»

SPARGELN «PERLES VIOLETTES»

ASPARAGUS «PERLES VIOLETTES»

Les asperges aux morilles à la sauce hollandaise au citron yuzu et le jambon «Grand cru» du Valais 3,7 CHF 28 / 52

Spargeln mit Morcheln und Sauce Hollandaise mit Yuzu Zitrone und Walliser Rohschinken «Grand cru»

Asparagus with morels and sauce Hollandaise with yuzu lemon and «Grand cru» raw ham from the Valais

Les asperges aux morilles à la sauce hollandaise au citron yuzu 3,7 CHF 22 / 40

Spargeln mit Morcheln und Sauce Hollandaise mit Yuzu Zitrone

Asparagus with morels and sauce Hollandaise with yuzu lemon



LES CLASSIQUES DE LA RÉGION

KLASSIKER DER REGION

CLASSICS FROM THE REGION

L'ardoise Zermattoise ;

Charcuterie et fromage de Zermatt

Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten

Local dry meat and cheese dish

7, 8, 10 CHF 36

Le fromage à rebibes de la vallée de Conche

Hobelkäse aus dem Goms

Shoved cheese from the Goms valley

7, 8 CHF 15 / 26

La fondue au fromage d'alpage façon Alex

Walliser Alpkäse Fondue Alex Art

Alp cheese fondue Alex style

1, 7, 12 CHF 35
par personne

La fondue préférée du Chef (fromage, lardons et oignons)

Walliser Alpkäse Fondue nach Art des Chefs
mit Speck und Zwiebeln

Alp cheese fondue Chef style

with bacon and onions

1, 7, 12 CHF 35
par personne

La raclette de la fromagerie Horu Käserei

Oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes

Raclette mit Käse aus der Horu Käserei

Zwiebeln und marinierte Zucchini, Rattes Kartoffeln

Raclette with cheese from the Horu cheese dairy

Onions and marinated courgettes, Rattes potatoes

7 CHF 10

LES PLATS PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES



***Les pâtes fraîches Orecchiette aux légumes grillés		1	CHF	30
avec de la burrata		1,7	CHF	42
avec 3 crevettes tigrées		1,2	CHF	44
***Frische Orecchiette Teigwaren mit gegrilltem Gemüse mit Mozzarella Burrata mit 3 Tiger Krevetten				
***Fresh Orecchiette pasta with grilled vegetables with mozzarella burrata with 3 Tiger shrimps				
Les joues de veau confites et ragoût de champignons		1, 9, 12	CHF	44
Kalbsbäckchen Konfit mit Pilzragout Veal cheek confit with mushroom stew				
Le poulpe rôti à la provençale		14	CHF	48
Gebratenem Oktopus Provenzalische Art Grilled octopus Provence style				
L'entrecôte de bœuf « Dry Aged »	L	160 g	CHF	42
Rinds Entrecôte « Dry Aged »	XL	200 g	CHF	51
<i>Beef entrecôte « Dry Aged »</i>	XXL	300 g	CHF	69
La côte de porc « Grand Cru » du Jura		300 g	CHF	38
Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura Pork chop « Grand Cru » from the Jura				
Le suprême de volaille « Ribelmaïs »			CHF	32
«Ribelmaïs» Pouletbrust «Ribelmais» chicken breast				

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

Accompagnements

CHF 6 par portion

Légumes grillés

Grilliertes Gemüse
Grilled vegetables

Pommes frites

Pommes frites
French Fries

Méli-mélo de légumes

Meli-melo Gemüse
Meli-melo vegetables

Pommes sautées au romarin

Bratkartoffeln mit Rosmarin
Sauteed potatoes with rosemary

Spätzlé au fromage blanc

Quark Spätzli
Curd Spätzli



LES DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Nos glaces

Verschiedene Glaces
Various ice creams

Vanille de Tahiti / Tahiti Vanille / Tahiti vanilla
Chocolat Guanaja 70% / Guanaja 70% / Guanaia 70%
Café arabica / Arabica Kaffee / Arabica coffee

et sorbets

und Sorbets
and sorbets

Fraise / Erdbeer / Strawberry
Framboise / Himbeer / Raspberry
Mangue / Mango / Mango
Citron / Zitrone / lemon

CHF

5

la boule/pro Kugel
per scoop

Le rocher au chocolat Caraïbe 66%, noisettes du Piémont et sorbet framboise

Rocher mit karibischer Schokolade 66%,
Haselnüssen aus dem Piemont, Himbeer Sorbet
*Rocher with Caribbean chocolate 66%,
hazelnut from the Piedmont, raspberry sorbet*

1, 3, 7, 8

CHF

18

La meringue à la crème double de la Gruyère et fruits des bois

Meringue mit Doppel Creme Gruyère und Waldfrüchte
Meringue with double cream of Gruyere and wood fruits

3, 7

CHF

18

La Panna Cotta aux fruits de saison

Panna Cotta mit Saisonfrüchten
Panna cotta with seasonal fruits

7

CHF

10

La fraise Melba

Erdbeer Melba
Strawberry Melba

1, 3, 7

CHF

10 / 18

La coupe Colonel à la vodka Petrossian

Colonel Coupe mit Petrossian Vodka
Colonal Ice cream with Petrossian Vodka

CHF

18

Affogato

7

CHF

8

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Suisse
Schweiz
Switzerland

bœuf, veau, porc et volaille
Rind, Kalb, Schwein und Geflügel
beef, veal, pork and Chicken



*****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 in the preparation of our dishes.

Le Chef de Cuisine : Frédéric Fischer

LES ALLERGÈNES

DIE ALLERGENE

THE ALLERGENS

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

