

MENU



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

Le consommé double de bœuf « Célestine » Doppelte Rindskraftbrühe « Celestine » <i>Double beef broth « Celestine »</i>	1, 3, 7, 5, 9	CHF 17
La crème de tomates au basilic Tomaten Cremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i>	7	CHF 17
Le buffet de salades (seulement le soir) Salate vom Buffet (nur am Abend) <i>Salad bar (only in the evening)</i>		CHF 16 / 28
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>	8, 10, 11	CHF 15
La salade sucrine « César » avec lardons et croûtons avec un suprême de volaille « Ribelmaïs » avec saumon fumé de la maison Etienne de Zermatt Mini Lattichsalat « César » mit Speck und Brot Croutons mit Geflügelbrust «Ribelmaïs» mit geräuchertem Lachs von Maison Etienne Zermatt <i>Mini lettuce salad « César »</i> <i>with bacon and bread croutons</i> <i>with chicken breast «Ribelmaïs»</i> <i>with smoked salmon from Maison Etienne Zermatt</i>	1, 3, 7, 10, 12 1, 3, 7, 10, 12 1,3,4,7,10,12	CHF 15 / 26 CHF 38 CHF 21 / 38
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>	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

<p>L'ardoise Zermattoise ; Charcuterie et fromage de Zermatt Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Local dry meat and cheese dish</i></p>	7, 8, 10	CHF	36
<p>Le fromage à rebibes de la vallée de Conche Hobelkäse aus dem Goms <i>Shoved cheese from the Goms valley</i></p>	7, 8	CHF 15 /	26
<p>La fondue au fromage d'alpage façon Alex à partir de 2 personnes Walliser Alpkäse Fondue Alex Art ab 2 Personen <i>Alp cheese fondue Alex style starting from 2 people</i></p>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<p>La fondue préférée du Chef à partir de 2 personnes (fromage, lardons et oignons) Walliser Alpkäse Fondue nach Art des Chefs ab 2 Personen mit Speck und Zwiebeln <i>Alp cheese fondue Chef style starting from 2 people with bacon and onions</i></p>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<p>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, Ratte Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy Onions and marinated courgettes, Rattes potatoes</i></p>	7	CHF	10

LES PLATS PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES



***Les pâtes fraîches Orecchiette aux légumes grillés	1	CHF	30
avec un filet de daurade	1,4	CHF	42
avec 3 crevettes tigrées	1,2	CHF	44
***Frische Orecchiette Teigwaren mit gegrilltem Gemüse mit 1 Doradefilet mit 3 Tiger Krevetten			
***Fresh Orecchiette pasta with grilled vegetables with 1 gilthead seabream with 3 Tiger shrimps			
L'Osso Bucco de veau « Brune des Alpes » aux agrumes	9,12	CHF	26 / 48
Kalbs Osso Bucco « Brune des Alpes » mit Zitrusfrüchten <i>Veal Osso Bucco « Brune des Alpes » with citrus fruits</i>			
Le poulpe rôti à la provençale	14	CHF	48
<i>Gebatener Oktopus Provenzalische Art Grilled octopus Provence style</i>			
L'entrecôte de bœuf « Dry Aged »	L 160 g	CHF	44
<i>Rinds Entrecôte « Dry Aged »</i>	XL 200 g	CHF	55
<i>Beef entrecôte « Dry Aged »</i>	XXL 300 g	CHF	78
La côte de porc « Grand Cru » du Jura	300 g	CHF	40
<i>Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura Pork chop « Grand Cru » from the Jura</i>			
Le suprême de volaille « Ribelmaïs »		CHF	32
<i>«Ribelmaïs» Pouletbrust «Ribelmais» chicken breast</i>			

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

Légumes grillés	CHF 8	Pommes frites	CHF 8
<i>Grilliertes Gemüse Grilled vegetables</i>		<i>Pommes frites French Fries</i>	
Méli-mélo de légumes	CHF 6	Pommes sautées au romarin	CHF 6
<i>Meli-melo Gemüse Meli-melo vegetables</i>		<i>Bratkartoffeln mit Rosmarin Sauteed potatoes with rosemary</i>	
		Risotto Acquerello au citron	CHF 6
		<i>Acquerello Risotto mit Zitrone Acquerello risotto with lemon</i>	



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

La profiterole à la glace vanille de Tahiti et sauce au chocolat

Profiterole mit Tahiti Vanille Eis
und Schokoladen Sauce
*Profiterole with Tahiti vanilla ice cream
and chocolate sauce*

1,3,7

CHF

16

La crème brûlée coco-citronnelle, sorbet mangue

Kokosnuss - Zitronengras Crème Brulée, Mango Sorbet
Coconut lemongrass crème Brulée, mango sorbet

CHF

16

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 into 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.