

LA CARTE DU MIDI
MITTAGSKARTE
LUNCH MENU

LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

La salade sucrine «César»

Mini-Lattichsalat «Caesar»

Mini lettuce salad «Caesar»

Avec lardons et croûtons 1, 3, 4, 7, 10, 12 CHF 15 / 26
 Mit Speck und Brot-Croutons
With bacon and bread croutons

Avec saumon fumé de la maison Etienne de Zermatt 1, 3, 4, 7, 10, 12 CHF 21 / 38
 Mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt
With smoked salmon from Maison Etienne

Avec un suprême de volaille «Ribelmaïs» 1, 3, 7, 10, 12 CHF 39
 Mit «Ribelmaïs»-Geflügelbrust
With «Ribelmaïs» chicken breast

Le méli-mélo de tomates, fraises et burrata 1, 7 CHF 25
 Méli-Mélo von Tomaten, Erdbeeren und Burrata
Méli-Mélo of tomatoes, strawberries and burrata

Le carpaccio de poule, pastèque et radis daikon 1, 6, 10, 11, 14 CHF 28
 Oktopus-Carpaccio mit Wassermelone und Daikon-Rettich
Octopus carpaccio with watermelon and daikon radish

Les ravioles aux truffes de saison, parmesan et espuma aux bolets 1, 3, 7 CHF 28 / 52
 Ravioli mit saisonalem Trüffel, Parmesan und Steinpilz-Espuma
Ravioli with seasonal truffle, Parmesan and porcini mushroom espuma

Les tortellones à la ricotta-citron 1, 3, 7, 5 CHF 16 / 30
 Ricotta-Zitronen-Tortellone
Lemon ricotta tortellone

Avec des crevettes tigrées 2 CHF 5
 Mit Tiger-Krevetten
With tiger prawn
 par pièce

Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau, oeuuf de caille et fromage «Boule de Belp» 3, 7, 8, 10 CHF 30 / 50
 Rindsfilet Tatar «Simmental», mit dem Messer geschnitten, Wachtelei und «Belper Knolle»
Beef fillet tartare «Simmental», cut with a knife, Quail egg and «Belper Knolle» cheese

LES CLASSIQUES

KLASSIKER

CLASSICS

L'ardoise zermattoise avec charcuterie et fromages de Zermatt Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Local cured meat and cheese platter from Zermatt</i>	7, 8, 10	CHF	36
Le fromage à rebibes de la vallée de Conches Hobelkäse aus dem Goms <i>Shaved cheese from the Goms Valley</i>	7, 8	CHF	15 / 26
La fondue au fromage d'alpage façon Alex (dès 2 personnes) 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
La fondue préférée du chef (dès 2 personnes) avec lardons et oignons 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
La raclette de la fromagerie Horu Käserei avec oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes 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
Avec nos spécialités de fromages, Une petite assiette de viande séchée Als Beilage zu unseren Käsespezialitäten Kleiner Walliser-Trockenfleisch-Teller <i>As side dish to our cheese specialties Small dried-meat platter</i>		CHF	12
La tarte flambée au lard et fromage *** Flammkuchen mit Speck und Käse <i>Tarte flambée with bacon and cheese</i>	1, 7	CHF	18
La tarte flambée à la truffe d'été et roquette *** Flammkuchen mit Sommertrüffel und Rucola <i>Tarte flambée with summer truffle and rocket salad</i>	1, 7	CHF	26

LES PLATES PRINCIPAUX

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Le poulpe rôti aux saveurs du Sud	1, 14	CHF	50
Gebratener Oktopus mit mediterranen Aromen Roasted octopus with Mediterranean flavours			
Le filet de sandre des Alpes snacké, salade tiède de courgettes et abricots, vinaigrette au citron yuzu et huile d'aneth	4, 10	CHF	48
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>			
Le risotto Acquerello au citron, huile de basilic et légumes d'été grillés	7, 12	CHF	36
Acquerello-Risotto mit Zitrone, Basilikumöl und gegrilltem Sommergemüse <i>Acquerello risotto with lemon, basil oil and grilled summer vegetables</i>			
L'osso buco de veau « Brune des Alpes » aux agrumes	1, 9, 12	CHF	28 / 52
Kalbs-Osso-buco «Brune des Alpes» mit Zitrusfrüchten <i>Veal osso buco « Brune des Alpes » with citrus</i>			
Le suprême de volaille élevée au «Ribelmais»		CHF	34
Pouletbrust «Ribelmais» <i>Chicken breast «Ribelmais»</i>			
La côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura	300 g	CHF	42
Schweinskotelett, trocken gereift «Grand Cru» aus dem Jura <i>Dry-aged pork chop «Grand Cru» from the Jura</i>			
L'entrecôte de bœuf «Simmental», maturée	L 160 g	CHF	45
Rindsentrecôte «Simmental», trocken gereift	XL 200 g	CHF	56
<i>Dry-aged «Simmental» beef entrecôte</i>	XXL 300 g	CHF	79

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

Les légumes grillés Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		CHF 8 par portion
La purée de céleri à la vanille Selleriepüree mit Vanille <i>Celery purée with vanilla</i>	7, 9	CHF 6 par portion
Les haricots coco aux lardons Coco-Bohnen mit weissem Speck <i>Coco beans with white bacon</i>	7	CHF 6 par portion
Le risotto Acquerello au citron Acquerello-Risotto mit Zitrone <i>Acquerello risotto with lemon</i>	7, 9, 12	CHF 6 par portion
Les pommes sautées au romarin Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sautéed potatoes with rosemary</i>	7	CHF 6 par portion
Les pommes frites à la graisse de bœuf Pommes frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i>		CHF 8 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>Nos glaces garnies</p> <p>Vanille de Tahiti, café, chocolat Guanaja 70%, pistache</p> <p>Unsere Eissorten: Tahiti-Vanille, Kaffee, Schokolade 70% Guanaja, Pistazie Ice cream: Tahiti vanilla, coffee, 70% Guanaja chocolate, pistachio</p>	1, 3, 7, 8	CHF	5
			par boule
<p>Nos sorbets garnis</p> <p>Poire, mangue, citron, fraise, framboise, Safran, pomme verte-céleri</p> <p>Unsere Sorbets: Birne, Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Safran, grüner Apfel-Sellerie Our sorbets: Pear, mango, lemon, strawberry, raspberry, saffron, green apple-celery</p>	1	CHF	5
			par boule
<p>Profiterole à la glace vanille de Tahiti et sauce au chocolat</p> <p>Profiterole mit Tahiti-Vanille-Eis und Schokoladensauce Profiterole with Tahiti vanilla ice cream and chocolate sauce</p>	1, 3, 7	CHF	10 / 18
<p>La crème brûlée citron-verveine, sorbet pomme verte-céleri</p> <p>Zitronen-Verveine-Crème Brûlée mit grünem Apfel-Sellerie-Sorbet Lemon-verbena crème brûlée with green apple-celery sorbet</p>	1, 3, 7, 8	CHF	18
<p>La panna cotta aux fruits de saison</p> <p>Panna Cotta mit saisonalen Früchten Panna cotta with seasonal fruits</p>	1, 3, 7, 8	CHF	12
<p>Le tiramisu minute aux abricots et sorbet au safran</p> <p>Frisch zubereitetes Aprikosentiramisu mit Safran-Sorbet Made-to-order apricot tiramisu with saffron sorbet</p>	1, 3, 7	CHF	18
<p>La coupe Colonel à la vodka Petrossian</p> <p>Colonel Coupe mit Petrossian-Vodka Colonel ice cream with Petrossian vodka</p>	1, 3, 8	CHF	18
<p>L'affogato, à la glace vanille et espresso</p> <p>Affogato, Vanilleglace und Espresso Affogato, vanilla ice cream and espresso</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 |  | 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.

