

## LES PLATS À MIDI 11.30 – 13.45



### La salade sucrine «César»

- avec lardons et croûtons
- avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt
- avec un suprême de volaille «Ribelmals» grillé

CHF15/26

CHF21/38

CHF 38

### Mini-Lattich Salat «César»

- mit Speck und Brot Croûtons
- mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt
- mit grillierter «Ribelmals» Geflügelbrust

### Mini romaine lettuce «César's»

- with bacon and bread croutons
- with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt
- with grilled «Ribelmals» chicken breast

Allergies 1,3,7,10,12

Allergies 1,3,4,7,10,12

Allergies 1,3,7,10,12

### Le carpaccio d'avocat, salade de saison et crevettes tigrées aux chanterelles

CHF24/44

Avocado Carpaccio, Saisonsalat, Tiger Krevetten und Pfifferlinge  
*Avocado Carpaccio, seasonal salad, Tiger shrimps and chanterelles*

Allergies 2,10

### Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, œuf de caille et fromage de Belp

CH 30/50

Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten,  
Wachtel Ei und «Belper Knolle» Käse  
*Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife,  
quail egg and «Belper Knolle» cheese*

Allergies 3,7, 8, 10

### Les ravioles aux truffes du moment, Parmesan, et espuma aux bolets

CH 27/50

Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz Espuma  
*Truffle ravioli with Parmesan and boletus espuma*

Allergies 1,3,7

### La soupe de tomate tiède à la burrata et à l'huile de truffe

CHF 29

Lauwarme Tomatensuppe mit Burrata und Trüffelöl  
*Lukewarm tomato soup with burrata and truffle oil*

Allergies 7, 9



## LES CLASSIQUES DE LA RÉGION

- L'ardoise Zermattoise avec charcuterie et fromage de Zermatt** **CHF 36**  
Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten  
*Local dry meat and cheese dish*  
Allergies 7,8,10
- Le fromage à rebibes de la vallée de Conche** **CHF15/26**  
Hobelkäse aus dem Goms  
*Shaved cheese from the Goms valley*  
Allergies 7
- La fondue au fromage d'alpage façon ALEX  
(tomate et fines herbes)** **CHF 35**  
Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art (Tomate und Kräuter)  
*Alp cheese fondue Alex style  
(tomato and herbs)*  
**par personne**  
pro person  
per person  
Allergies 1,7,12
- avec une petite assiette de viande séchée** **CHF 12**  
mit einem kleinen Walliser Trockenfleisch Teller  
*with a small plate of air-dried meat from the Valais*
- La fondue préférée du Chef  
(fromage, lardons et oignons)** **CHF 35**  
Walliser Alpkäse Fondue nach Art des Chefs  
mit Speck und Zwiebeln  
*Alp cheese fondue Chef style  
with bacon and onions*  
**par personne**  
pro Person  
per person  
Allergies 1,7,12
- avec une petite assiette de viande séchée** **CHF 12**  
mit einem kleinen Walliser Trockenfleisch Teller  
*with a small plate of air-dried meat from the Valais*
- La raclette de la fromagerie Horu Käserei  
oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes** **CHF 10**  
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*  
Allergies 7





<b>***Les pâtes fraîches Orecchiette aux légumes grillés</b>		CHF 30
<b>avec de la burrata</b>		CHF 42
<b>avec 3 crevettes tigrées</b>		CHF 44
***Frische Orecchiette Teigwaren mit gegrilltem Gemüse mit Mozzarella Burrata mit 3 Tiger Krevetten		
*** <i>Fresh Orecchiette pasta with grilled vegetables with mozzarella burrata with 3 Tiger shrimps</i>		Allergies 1 Allergies 1, 7 Allergies 1, 2
<b>Les joues de veau confites et ragoût de champignons</b>		CHF 44
Kalbsbäckchen Konfit mit Pilzragout <i>Veal cheek confit with mushroom stew</i>		Allergies 1, 9, 12
<b>Le poulpe rôti à la provençale</b>		CHF 50
Gebratener Oktopus Provenzalische Art <i>Grilled octopus Provence style</i>		Allergies 14
<b>La sole portion grillée à la sauce hollandaise au citron Yuzu 500 g</b>		CHF 59
Ganze Seezunge grilliert, Sauce Hollandaise mit Yuzu Zitrone <i>Grilled sole, sauce hollandaise with Yuzu lemon</i>		Allergies 3,4,7
<b>L'entrecôte de bœuf « Dry Aged »</b>	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
<b>La côte de porc « Grand Cru » du Jura 300 g</b>		CHF 40
Schweinskotelett « Grand Cru » vom Jura <i>Pork chop « Grand Cru » from the Jura</i>		
<b>Le suprême de volaille « Ribelmals »</b>		CHF 32
«Ribelmals» Pouletbrust <i>«Ribelmals» chicken breast</i>		
<b>Les légumes d'été grillés et confits, panisses et mayonnaise végétale à la tomate</b>		CHF 38
Gegrilltes Sommergemüse und Konfit Panisse Fritten mit veganer Tomatenmayonnaise <i>Grilled summer vegetables and confit and vegetarian mayonnaise with tomato</i>		
<b>Toutes les viandes sont accompagnées de sauce au poivre, sauce moutarde et beurre aux herbes</b>		
Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Senfsauce und einer Kräuterbutter serviert. <i>All meat dishes are served with a pepper sauce, a mustard sauce and a herb butter sauce.</i>		



## Accompagnements

<b>Légumes grillés</b> Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	<b>CHF 8</b>	<b>Pommes frites</b> Pommes frites <i>French Fries</i>	<b>CHF 8</b>
<b>Méli-mélo de légumes</b> Meli-melo Gemüse <i>Meli-melo vegetables</i>	<b>CHF 6</b>	<b>Pommes vapeur</b> Salzkartoffeln <i>English potatoes</i>	<b>CHF 6</b>
<b>Houmous à l'huile d'argan</b> Hummus mit Argan Öl <i>Hummus with Argan oil</i>	<b>CHF 6</b>	<b>Panisses et mayonnaise à la tomate</b> Panisse Fritten, Tomaten Mayonnaise <i>Panisse fries with tomato mayonnaise</i>	<b>CHF 7</b>
<b>Gâteau d'aubergine</b> Auberginen Tartlet <i>Egg-plant tart</i>	<b>CHF 8</b>	<b>Spätzle au fromage blanc</b> Quark Spätzli <i>Curd spätzli</i>	<b>CHF 7</b>
		<b>Cannelloni de riz aux petits légumes</b> Riz Cannelloni mit kleinem Gemüse <i>Rice cannelloni with small vegetables</i>	<b>CHF 7</b>

Provenance de la viande – Herkunftsbezeichnung des Fleisches –  
Countries of origin of our meat

Suisse: bœuf, veau et volaille / Rind, Kalb und Poulet / Beef, veal and 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.*

**Le Chef de Cuisine : Frédéric Fischer**





## Les Dessert

<b>Le dessert du jour</b> Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>		<b>CHF 15</b>
<b>La crème brûlée à la lavande, sorbet nectarine</b> Gebrannte Creme mit Lavendel und Nektarinen Sorbet <i>Burned cream with lavender and nectarine sorbet</i>		<b>CHF 16</b>  allergies 1, 3, 7
<b>La tartelette abricot-citron, Crème au romarin et sorbet abricot</b> Aprikosen-Zitronen Küchlein, Rosmarin creme und Aprikosen Sorbet <i>Apricot-lemon tartelette, rosemary cream and apricot sorbet</i>		<b>CHF 16</b>  allergies 1, 3, 7, 8
<b>Le rocher au chocolat Caraïbe 66%</b> <b>Noisettes du Piémont et sorbet framboise</b> Rocher von karibischer Schokolade 66% Haselnüssen aus dem Piemont und Himbeer Sorbet <i>Rocher of Caribbean chocolate 66%</i> <i>Hazelnuts from the Piedmont and raspberry sorbet</i>		<b>CHF 18</b>  allergies 1, 3, 7, 8
<b>La panna cotta de saison</b> Saisonales Panna Cotta <i>Seasonal Panna Cotta</i>		<b>CHF 10</b>  allergies 1, 3, 7
<b>Affogato</b>		<b>CHF 8</b>
<b>Nos glaces et sorbets du moment garnis</b> Verschiedene Eiscremen und Sorbets <i>Various ice creams and sorbets</i>	la boule	<b>CHF 5</b>  allergies 3, 7
<b>Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs</b> Käse von hier und dort <i>Cheese from the region and elsewhere</i>		<b>CHF 18</b>  allergies 1, 7