

DINNER

18.30h - 21.00h

LIGHT

Prelude



TATAKI VOM LACHS

Sesam | Gurke | Grapefruit | Shiso-Ponzu

Salmon tataki

Sesame | Cucumber | Grapefruit | Shiso-ponzu

CHF 33.-



KOHLRABI

Birne | Dashi | Shimeji



Kohlrabi

Pear | Dashi | Shimeji

CHF 25.-



GERÄUCHERTE JAKOBSMUSCHELN

Erbsen | Sellerie | Ananas | Yuzu

Smoked scallops

Peas | Celery | Pineapple | Yuzu

CHF 36.-



ROHKOSTSALAT

Daikon | Karotte | Pastinake | Apfel | Sweet-Chili-Dressing

Raw vegetable salad

Daikon | Carrot | Parsnip | Apple | Sweet chili dressing

CHF 19.-

RINDSTARTAR

Schnittlauch-Crème fraîche | Gebeiztes Eigelb

Brioche Toast

Beef Tartare

Chive crème fraîche | Cured egg yolk | Brioche Toast

80g CHF 28.- / 160g CHF 46.-

+ Hausgemachte Pommes Frites

+ Homemade french fries

CHF 9.-

SPOONFUL

Delights



CONSOMMÉ VON ZITRONENGRAS

Raviolini mit Foie Gras

Gemüsebrunoise | Feigen

Lemongrass consommé

Foie gras raviolini | Vegetable brunoise | Figs

CHF 25,-



SCHWARZWURZEL-SUPPE

Sauerkraut | Schalottenmarmelade

Salsify Soup

Sauerkraut | Shallot marmalade

CHF 19,-



ERBSEN-ZUCCHINI-MINZE SUPPE

Geräucherte Forelle | Granny Smith

Peas-zucchini-mint soup

Smoked trout | Granny Smith apple

CHF 23,-



MAIN Act



OUTSIDE SKIRT CUT VOM RIND SWISS BLACK ANGUS LUMA

Rotkabis | Ziegenfrischkäse | Majoran-Schalottenjus
Süsskartoffeln

Outside Skirt Cut of Beef "" Swiss Black Angus""

Red cabbage | Fresh goat cheese | Marjoram shallot jus | Sweet potatoes
CHF 58.-

ZWEIERLEI VOM KALB

Pomme Dauphine | Birne | Wilder Brokkoli

Duo of Veal

Pomme Dauphine | Pear | Wild Broccoli

CHF 54.-

COQ AU VIN PINOT NOIR

Karotten | Salbei | Kartoffeln | Rosinen

Coq au Vin

Carrots | Sage | Potatoes | Raisins

CHF 48.-



ZANDERFILET SWISS ALPINA

Blumenkohl | Fenchel | Beurre Noisette

Alpina Pike-Perch

Cauliflower | Fennel | Brown butter

CHF 52.-



SCHWARZER KABELJAU

Sellerie | Pak Choi | Orange

Black cod

Celeriac | Pak Choi | Orange

CHF 53.-



GESCHMORTER CHICORÉE

Sellerie | Steckrüben | Orange | Pekannüsse



Braised chicory

Celeriac | Turnips | Orange | Pecans

CHF 37.-



FETTUCCINE

Champagner-Verjus | Algenkaviar | Belper Knolle | Spinat

Fettuccine

Champagne Verjuice | Seaweed caviar | Belperknolle cheese | Spinach

CHF 36.-

SWEET PLEASURES

Dessert



CEVICHE VON DER BIRNE

Kokosnuss | Kardamom

Pear ceviche

Coconut | Cardamom

CHF 17,-



ZIMT- MOUSSE

Karamellisierte Apfel | Pekannuss

Cinnamon mousse

Caramelized apple | Pecan nuts

CHF 17,-

MODERNE SCHWARZWÄLDER

Schokoladenganache | Vanillesahne | Kirsche

Modern Black Forest cake

Chocolate ganache | Vanilla cream | Cherry

CHF 17,-

SPICED CHEESECAKE

Cranberry | Bergamotte

Spiced Cheesecake

Cranberry | Bergamot

CHF 16,-

KÄSEWAGEN | KÄSEREI JUMI & LUISIER

Hausgemachtes Fruchtbrot | Feigensenf

Cheese trolley | Cheese shop Jumi & Luisier

Homemade fruit bread | Fig mustard

CHF 27,-



SCOOP

&Smile

ESPRESSO

Elegance



AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso | Vanille Eis

Affogato al caffè

Espresso | Vanilla ice cream

CHF 10,-



MARTINI AFFOGATO

Espresso Martini | Vanille Eis

Martini Affogato

Espresso Martini | Vanilla ice cream

CHF 21,-



EIS

Vanille | Schokolade | Mokka | Baumnuss

Ice Cream

Vanilla | Chocolate | Coffee | Walnut

CHF 5,- pro Kugel | per scoop



SORBET

Aprikose | Limone | Himbeere | Birne

Sorbet

Apricot | Lemon | Raspberry | Pear

CHF 5,- pro Kugel | per scoop

2 cl Eau de vie Morand / Wodka

CHF 7.-

UNSERE HERKUNFT

Unsere Verantwortung

KALB | GEFLÜGEL

Unser Fleisch stammt von ausgewählten Schweizer Höfen mit Fokus auf respektvolle Aufzucht und höchste Qualität.

RIND

Unser Rindfleisch stammt von LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus aus artgerechter Haltung und langsamer Reifung am Knochen. Für besonders aromatisches, zartes Fleisch mit Charakter.

FOIE GRAS

Unsere Foie Gras stammt aus dem Südwesten Frankreichs, aus Clos Saint Sozy. Dort wurde jeder Schritt der Foie Gras-Produktion sorgfältig überwacht: von der Aufzucht bis zur Vermarktung.

LACHS | LACHSFORELLE

Unser Lachs stammt aus nachhaltiger Zucht von Swiss Lachs in Lostallo (GR).

EGLIFILET

aus Raron (Wallis).

KABELJAU

Unser Kabeljau stammt aus Wildfang in den inländischen Gewässern Nordamerikas und wird über unseren Partner Bianci bezogen. Frisch gefangen, naturbelassen und mit Fokus auf nachhaltige Fischerei.

ZANDER

Unser Zander wird in den Schweizer Alpen gezüchtet.

JAKOBSMUSCHEN

Unsere Jakobsmuscheln stammen aus den Gewässern Kanadas

GEMÜSE

Frisch und saisonal geliefert durch unsere Partner Stoller & Walker mit Sitz in Zermatt

KRÄUTER

Unsere Kräuter stammen von Mayan Green – lokal kultiviert hier in Zermatt.

BROT

Unsere Brote stammen von Hiestand – tiefgekühlt geliefert und bei uns im Haus frisch fertig gebacken. Die Teiglinge werden in der EU hergestellt. Herkunft: EU (Teigling), Schweiz (Backvorgang)

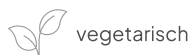
UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

Über drei Saisons hinweg haben wir mit KITRO unseren Food Waste gemessen und unseren Umgang mit Ressourcen nachhaltig verbessert. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse prägen weiterhin unsere tägliche Arbeit.

Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation

WASSER FÜR WASSER

und ermöglichen Wasser, Hygiene und Bildungsprojekte in Mosambik, Sambia und der Schweiz.



Für weitere Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam. Eine detaillierte Übersicht finden Sie auch online.

Alle Preise in CHF inkl. ges. MwSt.



IM EINKLANG MIT HARMONIE UND LEBEN

OUR ROOTS

Our Responsibility

VEAL | CHICKEN

Our meat comes from selected Swiss farms, with a focus on respectful animal husbandry and top quality.

BEEF

Our beef comes from LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus, raised with care and dry-aged on the bone. The result: tender, flavorful meat with true character.

FOIE GRAS

Our Foie Gras comes from South West of France, from Clos Saint Sozy. They took care of every step of the Foie Gras production : from breeding to marketing.

SALMON | SALMONTROUT

From sustainable aquaculture by Swiss Lachs in Lostallo (Grisons).

PERCH FILLET

From Raron (Valais).

COD

Our cod comes from wild catch in the inland waters of North America and is sourced through our partner Bianci. Freshly caught, natural, and sustainably fished.

PIKE PERCH

Our pike perch is grown in the Swiss alps.

SCALLOPS

Our scallops are coming from Canada.

VEGETABLES

Fresh and seasonal, delivered by our partners Stoller & Walker, based in Zermatt

HERBS

Our herbs come from Mayan Green – grown locally here in Zermatt.

BREAD

Our bread is supplied by Hiestand – delivered frozen and freshly baked in-house. The dough pieces are produced in the EU.
Origin: EU (dough), Switzerland (final baking)

OUR CONTRIBUTION TO SUSTAINABILITY

Over the course of three seasons, we measured our food waste with KITRO and significantly improved our resource management. The insights gained continue to shape our daily operations.

We support the non-profit organization

WASSER FÜR WASSER

and help enable water, hygiene, and education projects in Mozambique, Zambia, and Switzerland.



vegan



vegetarian



lactosefree



glutenfree

For more information on allergens and intolerances, please feel free to contact our service team. A detailed overview is also available online.

All prices are in CHF and include VAT.



IN HARMONY WITH ALL LIFE ON EARTH

Lunch

12.00h - 14.00h

SMALL BITES

to Toast & Taste

WALLISER ALPINE BOARD

Fleisch & Käse Spezialitäten aus der Region

Meat & cheese specialities from the region

CHF 38.-



GARDENBOARD

Falafel | Focaccia | Dips & Gemüse

Falafel | Focaccia | Dips & Veggies

CHF 25.-



PORK BELLY | ANTICUCHO SAUCE | KORIANDER

Pork belly | Anticucho sauce | Coriander

CHF 18.-



GEBACKENE EGLIFILET AUS RARON | KIMCHI - MANGO DIP

Baked fillet of pike perch from Raron | Kimchi - Mango dip

CHF 21.-



EDAMAME | ZITRONENPULVER | CAYENNEPFEFFER

Edamame | Lemon powder | Cayenne pepper

CHF 10.-



FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Speck | Crème fraîche | Zwiebeln

Classic flamed tart | Bacon | Sour cream | Onion

CHF 23.-



TRÜFFEL FLAMMKUCHEN

Schwarzer Trüffeln | Creme fraîche | Rucola | Parmesan

Black truffle | Sour Cream | Arugula | Parmesan

CHF 29.-



RANDEN FALAFEL | HUMMUS

Beetroot falafel | Hummus

CHF 14.-



GRAVELACHS | EIER | BLINIS | SAUERRAHM

Gravlax salmon | Eggs | Blinis | Sour cream

CHF 32.-

SPOONFUL

Delights



SCHWARZWURZEL SUPPE

Sauerkraut | Schalottenmarmelade

Salsify Soup

Sauerkraut | Shallot marmalade

CHF 19.-



VELOUTÉ VOM GARTENGEMÜSE

Schnittlauchöl

Garden Vegetable Velouté

Chive oil

CHF 14.-

CONSOMMÉ MIT KNÖDEL

Consomme with dumpling

CHF 16.-



WINTERBLATTSALAT

Nüsse | Mandarinen | Yuzu dressing

Winter salad

Nuts | Mandarin | Yuzu dressing

CHF 17.-

+ Bergkäse Pralinen

+ Mountain cheese praline CHF 10.-



KOHLRABI

Birne | Dashi | Shimeji

Kohlrabi

Pear | Dashi | Shimeji

CHF 25.-

RINDSTARTAR

Schnittlauch-Crème fraîche | Gebeiztes Eigelb | Brioche Toast

Beef Tartare

Chive crème fraîche | Cured egg yolk | Brioche Toast

80g CHF 28.- / 160g CHF 46.-

+ Hausgemachte Pommes Frites

+ Homemade french fries

CHF 9.-

LIGHT

Prelude

THE MAIN

Act



ZANDERFILET SWISS ALPINA

Blumenkohl | Fenchel | Beurre Noisette

Alpina Pike-Perch

Cauliflower | Fennel | Brown Butter

CHF 52.-

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELPITZ

Birne | Pomme Dauphine | Wilder Brokkoli

Pink roasted veal rump cap

Pear | Pomme dauphine | Wild Boccoli

CHF 55.-

COQ AU VIN PINOT NOIR

Karotten | Salbei | Kartoffeln | Rosinen

Coq au Vin

Carrots | Sage | Potatoes | Raisins

CHF 48.-



FETTUCCINE

Champagner - Verjus | Algenkaviar | Belperknolle | Spinat

Fettuccine

Champagne-Verjuice | Seaweed caviar | Belperknolle cheese | Spinach

CHF 36.-



SWEET

Pleasures

 **CEVICHE VON DER BIRNE**
Kokosnuss | Kardamom
Pear ceviche
Coconut | Cardamom
CHF 17,-

 **ZIMT-MOUSSE**
Karamellisierte Apfel | Pekannuss
Cinnamon mousse
Caramelized apple | Pecan nuts
CHF 17,-

MODERNE SCHWARZWÄLDER
Schokoladenganache | Vanillesahne | Kirsche
Modern Black Forest cake
Chocolate ganache | Vanilla cream | Cherry
CHF 17,-

SPICED CHEESECAKE
Cranberry | Bergamotte
Spiced Cheesecake
Cranberry | Bergamot
CHF 16,-

KÄSEAUSSWAHL | JUMI & LUISIER
Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf
Cheese selection | Jumi & Luisier
Homemade fruit bread | Fig mustard
CHF 19,-



SCOOP

&Smile

ESPRESSO

Elegance



AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso | Vanille Eis

Affogato al caffè

Espresso | Vanilla ice cream

CHF 10,-



MARTINI AFFOGATO

Espresso Martini | Vanille Eis

Martini Affogato

Espresso Martini | Vanilla ice cream

CHF 21,-



EIS

Vanille | Schokolade | Mokka | Baumnuss

Ice Cream

Vanilla | Chocolate | Coffee | Walnut

CHF 5,- pro Kugel | per scoop



SORBET

Aprikose | Limone | Himbeere | Birne

Sorbet

Apricot | Lemon | Raspberry | Pear

CHF 5,- pro Kugel | per scoop

2 cl Eau de vie Morand / Wodka

CHF 7,-

UNSERE HERKUNFT

Unsere Verantwortung

KALB | GEFLÜGEL

Unser Fleisch stammt von ausgewählten Schweizer Höfen mit Fokus auf respektvolle Aufzucht und höchste Qualität.

RIND

Unser Rindfleisch stammt von LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus aus artgerechter Haltung und langsamer Reifung am Knochen. Für besonders aromatisches, zartes Fleisch mit Charakter.

FOIE GRAS

Unsere Foie Gras stammt aus dem Südwesten Frankreichs, aus Clos Saint Sozy. Dort wurde jeder Schritt der Foie Gras-Produktion sorgfältig überwacht: von der Aufzucht bis zur Vermarktung.

LACHS | LACHSFORELLE

Unser Lachs stammt aus nachhaltiger Zucht von Swiss Lachs in Lostallo (GR).

EGLIFILET

aus Raron (Wallis).

KABELJAU

Unser Kabeljau stammt aus Wildfang in den inländischen Gewässern Nordamerikas und wird über unseren Partner Bianci bezogen. Frisch gefangen, naturbelassen und mit Fokus auf nachhaltige Fischerei.

ZANDER

Unser Zander wird in den Schweizer Alpen gezüchtet.

JAKOBSMUSCHEN

Unsere Jakobsmuscheln stammen aus den Gewässern Kanadas

GEMÜSE

Frisch und saisonal geliefert durch unsere Partner Stoller & Walker mit Sitz in Zermatt

KRÄUTER

Unsere Kräuter stammen von Mayan Green – lokal kultiviert hier in Zermatt.

BROT

Unsere Brote stammen von Hiestand – tiefgekühlt geliefert und bei uns im Haus frisch fertig gebacken. Die Teiglinge werden in der EU hergestellt. Herkunft: EU (Teigling), Schweiz (Backvorgang)

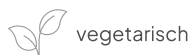
UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

Über drei Saisons hinweg haben wir mit KITRO unseren Food Waste gemessen und unseren Umgang mit Ressourcen nachhaltig verbessert. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse prägen weiterhin unsere tägliche Arbeit.

Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation

WASSER FÜR WASSER

und ermöglichen Wasser, Hygiene und Bildungsprojekte in Mosambik, Sambia und der Schweiz.



Für weitere Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam. Eine detaillierte Übersicht finden Sie auch online.

Alle Preise in CHF inkl. ges. MwSt.



IM EINKLANG MIT HARMONIE UND LEBEN

OUR ROOTS

Our Responsibility

VEAL | CHICKEN

Our meat comes from selected Swiss farms, with a focus on respectful animal husbandry and top quality.

BEEF

Our beef comes from LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus, raised with care and dry-aged on the bone. The result: tender, flavorful meat with true character.

FOIE GRAS

Our Foie Gras comes from South West of France, from Clos Saint Sozy. They took care of every step of the Foie Gras production : from breeding to marketing.

SALMON | SALMONTROUT

From sustainable aquaculture by Swiss Lachs in Lostallo (Grisons).

PERCH FILLET

From Raron (Valais).

COD

Our cod comes from wild catch in the inland waters of North America and is sourced through our partner Bianci. Freshly caught, natural, and sustainably fished.

PIKE PERCH

Our pike perch is grown in the Swiss alps.

SCALLOPS

Our scallops are coming from Canada.

VEGETABLES

Fresh and seasonal, delivered by our partners Stoller & Walker, based in Zermatt

HERBS

Our herbs come from Mayan Green – grown locally here in Zermatt.

BREAD

Our bread is supplied by Hiestand – delivered frozen and freshly baked in-house. The dough pieces are produced in the EU.
Origin: EU (dough), Switzerland (final baking)

OUR CONTRIBUTION TO SUSTAINABILITY

Over the course of three seasons, we measured our food waste with KITRO and significantly improved our resource management. The insights gained continue to shape our daily operations.

We support the non-profit organization

WASSER FÜR WASSER

and help enable water, hygiene, and education projects in Mozambique, Zambia, and Switzerland.



vegan



vegetarian



lactosefree



glutenfree

For more information on allergens and intolerances, please feel free to contact our service team. A detailed overview is also available online.

All prices are in CHF and include VAT.



IN HARMONY WITH ALL LIFE ON EARTH