

# DINNER

18.30h - 21.00h

# LIGHT

## Prelude



### TATAKI VOM LACHS

Sesam | Gurke | Grapefruit | Shiso-Ponzu

Salmon tataki

Sesame | Cucumber | Grapefruit | Shiso-ponzu

CHF 33.-

### BURRATA-MOUSSE

Wildtomaten | Gelbe Salsa | Basilikum

Burrata mousse

wild tomatoes | Yellow salsa | Basil

CHF 23.-

### EGLI-CEVICHE

Fenchel | Aji Amarillo | Geräucherte Paprika | Fermentierte Gurke

Perch ceviche

Fennel | Aji Amarillo | Smoked pepper | Fermented cucumber

CHF 23.-

### SCHWEINETERRINE | HAUSGEMACHTES BROT

Pommery-Vinaigrette | Rotwein-Schalotten

Pork terrine | Homemade bread

Pommery vinaigrette | Red wine shallots

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.-

# SPOONFUL

## Delights



### CONSOMMÉ VON ZITRONENGRAS

Raviolini mit Foie Gras

Gemüsebrunoise | Feigen

Lemongrass consommé

Foie gras raviolini | Vegetable brunoise | Figs

CHF 25.-

### GRÜNE-BOHNEN-SUPPE

Hausgemachte Wurstkonfitüre | Balsamico-Kaviar

Green bean soup

Homemade sausage jam | Balsamic caviar

CHF 18.-

### GELBE GAZPACHO

Mais | Tomaten-Granita | Ziegenkäse

Yellow gazpacho

Corn | Tomato granita | Goat cheese

CHF 17.-



# MAIN Act

## IBERICOSCHWEIN

Sellerie | Haselnuss

Iberico pork

Celery | Hazelnut

CHF 54.-

## DUO VOM LAMM

Erbsen | Frühlingszwiebeln | Tamarindensauce

Lamb duo

Peas | Spring onions | Tamarind sauce

CHF 48.-

## COQ AU BLANC

Pfifferlinge | Bohnen-Cassoulet

Coq au Vin

Chanterelles | Bean cassoulet

CHF 48.-

## FORELLE

Zucchini | Tomaten | Beurre blanc | Basilikum

Trout

Zucchini | Tomatoes | Beurre blanc | Basil

CHF 52.-

## SCHWARZER KABELJAU

Sellerie | Pak Choi

Black cod

Celeriac | Pak Choi

CHF 53.-

## CHINAKOHL | PALMZUCKER-VINAIGRETTE

Fermentierte Radieschen | Cashewnüsse

Napa cabbage | Palm sugar vinaigrette

Fermented radishes | Cashew nuts

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.-

### MATCHA-SCHNITTE

Kardamom | Mandarinsorbet

Matcha slice

Cardamom | Mandarin sorbet

CHF 17.-

### SALZIGE KARAMELL-ESPUMA

Pflaumen | Mandeln

Salted caramel espuma

Plums | Almonds

CHF 17.-

### MERINGUE

Eingelegter Rhabarber | Erdbeeren

Meringue

Pickled rhubarb | Strawberries

CHF 17.-

### RICOTTA-CREME

Aprikosenkompott | Pistazien

Ricotta cream

Apricot compote | Pistachios

CHF 17.-

### KÄSEAUSWAHL | JUMI & LUISIER

Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf

Cheese selection | Jumi & Luisier

Homemade fruit bread | Fig mustard

CHF 19.-



# SCOOP &Smile

# ESPRESSO Elegance



## 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.-



## 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,-

# 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 Lostalio (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)

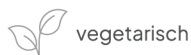
### UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

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