



Le Menu

Marie's Deli Zermatt

Restaurant • Take Away • Caterings • Delivery • Shop



Bonheur partagé



Sharing is caring

Glück zum Teilen

À PARTAGER - PLATTEN ZUM TEILEN - SHARING PLATTERS

L'apéro

36.-

Walliser Hamma Rohschinken, Salami von unserer Riffelalper Kuh, Käsebrocken, Trüffelhonig, Borettane Zwiebeln, hausgemachtes Chutney

Jambon cru du Valais, salami de notre vache des alpages Zermattois, fromage, miel à la truffe, oignons Borettane, chutney maison

Valaisan cured ham, salami from our own cow, cheese, truffle honey, Borettane onions, homemade chutney

L'eau

48.-

Norwegischer Räucherlachs, Keta-Lachs Rogen, Millesime Sardinen, Tomatencoulis, Meerrettichschaum, eingelegte Radieschen

Saumon fumé norvégien, roque de saumon de Keta, sardines millésime, coulis de tomates, mousse au raifort, radis marinés

Norwegian smoked salmon, Keta salmon roe, millesime sardines, tomatoes coulis, horseradish foam, pickled radish

La sélection Antipasti

16.- / 28.-

Frische, hausgemachte Antipasti aus unserer Deli Vitrine; wählen Sie zwischen einer Dreier oder einer Sechser Variation.

Antipasti frais faits maison servis de notre vitrine de délicatesses; choisissez entre une variation de trois ou de six antipasti

Fresh homemade Antipasti hors d'oeuvres from our Deli display; choose between a selection of three or six delicacies

Sardines Millésimées La Perle des Dieux 2015-2019

+12.-

La Valaisanne

32.-

Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten, eingelegtes Gemüse, hausgemachtes Chutney, Borettane-Zwiebeln

Variété de spécialités de viandes séchées du Valais, légumes marinés, chutney maison, oignons Borettane

Varieties of Valaisan specialty cured meats, mixed pickles, homemade chutney, Borettane onions



Le Fromage

26.-

Lokale und internationale Käsespezialitäten, hausgemachtes Chutney

Spécialités de fromage régionales et internationales, chutney maison

Regional and International cheese specialties, homemade chutney



Les bols de salade

Alle unsere Salate können auch in der Schüssel zum Teilen bestellt werden

Nos salades sont aussi servies en bol grand à partager

All our salads are also served in a big bowl to share

Salade Niçoise

Bonito del Norte Thunfischfilet

filet de thon Bonito del norte



Velouté de tomates du Valais

Walliser Tomatensuppe

POTAGES & SALADES - EINTÖPFE & SALATE - SOUPS & SALADS

-  *Walliser Tomatensuppe* 9.-
Velouté de tomates du Valais
Valaisan tomato soup
- Kräftige Rindskraftbrühe mit Markklösschen* 18.-
Consommé double avec quenelles d'os à moelle
Strong beef broth with bone marrow dumplings
-  *Chef Mickaël's hausgemachte Fischruppe* 16.-
Chef Mickaël's soupe de poisson fait maison
Chef Mickaël's homemade fish soup

PORTION / SCHÜSSEL – BOL – BOWL

-  *Grüner Salat mit Burrata, Pistazien Pesto, Tomatenkrümel* 14.- / 21.-
Salade verte avec burrata, pesto à la pistache, émietter de tomate
Green salad with burrata, pistachio pesto, tomato crumbles
-  *Salade Niçoise* 18.- / 25.-
Bonito del Norte Thunfischfilet in nativem Olivenöl confiert
Salade Niçoise, filet de thon Bonito del norte confit à l'huile d'olive extra-vierge
Salad Niçoise, Bonito del Norte tuna filet confit in Extra-Virgin Olive Oil
-  *Birnen-Rucola Salat*
mit Bleu du Valais und gerösteten Pekannüsse 12.- / 19.-
Salade de poires et roquette au Bleu du Valais et noix de pécan grillées
Pear and rocket salad with Bleu du Valais and roasted pecans

Le Tartare

Steak Tartare



Croque Monsieur

Grilled Swiss Cheese sandwich

Walliser Art

PLATS DE CONSISTENCE - DEFTIGES – HEARTY

*Hühnchen in Estragon und Zitronensauce,
mit alpinem Kartoffelpüree und Sauerkraut* 30.-

Poulet en sauce à l'estragon et au citron, avec purée de pommes de terre alpine et choucroute
Chicken in tarragon and lemon sauce, with alpine mashed potatoes and sauerkraut

Traditionell gewürztes Rindstatar, mit Toast und grünem Salat 32.-

Tartare de bœuf à l'assaisonnement traditionnel, pain toasté, salade verte
Raw beef steak tartare, traditional seasoning, toast, green salad

 *Vegane Gemüselasagne mit geschmorten Tomaten und Auberginen* 26.-

Lasagnes de légumes vegan avec tomates et aubergines braisées
Vegan vegetable lasagne with braised tomatoes and aubergine

 *Tomaten-Kokosnuss Masala Curry mit Riesengarnelen* 32.-

Basmatireis und Naanbrot

Curry Masala à la tomate et coco et crevette Tiger, riz basmati et pain Naan
Tomato coconut masala Curry with Tiger prawns, basmati rice and Naan bread

Cassoulet mit confierter Ente, weisse Bohnen, Speck und Jägerwurst 34.-

Cassoulet au canard confit, avec haricots blancs, lardon et saucisson
Cassoulet stew of confit duck, with white beans, bacon and sausage

Cesar Salad- Chicken Wrap 22.-

Wrap de poulet façon César
Cesar salad – chicken wrap

 *Veggie Avocado Clubsandwich* 18.-

vegan, mit Hummus und Grillgemüse

+ mit Norwegischem Räucherlachs 22.-

Club Sandwich à l'avocat, houmous et légumes grillées; végétarien ou avec saumon fumé norvégien

Veggie avocado club sandwich with hummus and grilled veggies, vegan or with smoked salmon from Norway

Croque Monsieur Walliser Art 22.-

mit Walliser Rohschinken und Raclette Käse

Croque Monsieur Valaisan : avec jambon cru du Valais et fromage raclette

Grilled cheese sandwich with local Valaisan raw ham and raclette cheese



Wiener Eiskaffee

Viennese iced coffee

Café glacé Viennois

NOS DOUCEURS - NASCHWERK - SWEETS

<i>Wiener Eiskaffee mit Tonkabohnen Sirup</i>	10.-
<i>Café glacé Viennois avec Espresso, crème fouetté, sirop aux fèves de Tonka</i>	
Viennese Iced Coffee with Vanilla Ice cream, Espresso, whipped cream, Tonka bean syrup	
<i>Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Erdnussbutter Glacé</i>	12.-
<i>Brownie au chocolat tiède avec glace au beurre de cacahuètes</i>	
Warm chocolate brownie with peanut butter ice cream	
<i>Karottenküchlein im Glas mit Frischkäse und karamellisierten Sonnenblumenkernen</i>	8.-
<i>Verrine de petit gâteau aux carottes avec fromage frais et graines de tournesol caramélisées</i>	
Mini carrot cake in a jar, with cream cheese frosting and caramelized sunflower seeds	
<i>Café Gourmand</i>	8.-
<i>Kaffee oder Tee Ihrer Wahl, begleitet von einer „Brändli Bombe“ Praline</i>	
<i>Café ou thé de votre choix, accompagné d'une truffe „Brändli Bombe“</i>	
Coffee or Tea of your choice, accompanied by a chocolate truffle "Brändli Bombe"	
<i>Vanilla Panna Cotta mit Rote- Beeren Coulis</i>	10.-
<i>Panna cotta à la vanille avec coulis de fruits rouges</i>	
Vanilla panna cotta with red berry coulis	

Glacés & Sorbets

Vanille – vanille - vanilla

Schokolade - chocolat - chocolate

Zermatter Alpenthymian - thym des alpages zermattoises - thyme from the Zermatt alps

Zitronensorbet - sorbet citron - lemon sherbet

Himbeersorbet - sorbet framboise - raspberry sherbet

G&T: Gin & Tonic Sorbet mit Gurke - sorbet Gin & Tonic au concombre - Gin & Tonic sherbet with cucumber

PRO KUGEL / PAR BOULE/ PER SCOOP 4.50



Le Deli Brunch

WEEKEND BRUNCH SET MENU

Güpli Prosecco

Coupe de Prosecco
Glass of Prosecco

Orangensaft

Jus d'orange
Orange juice

Kaffee oder Teespezialität Ihrer Wahl

Café ou thé de votre choix
Coffee or tea of your choice

Brotkörbchen mit Croissants, Mini-Bagels, Konfitüren, Anke

Panier de pain, croissants, confitures, beurre des alpages
Bread basket, croissants, marmelades, alpine butter

Plättchen von Walliser Coppa Schinken und Käsespezialitäten,

geräucherter Lachs und Frischkäse

Assiette de viande séchée Coppa Valaisanne, spécialités de fromages
saumon fumé et fromage frais
Platter of Valaisan Coppa dried meat and cheese specialities
smoked salmon and cream cheese

Pochierte Eier Benedict mit Bearnaise Sauce

Œuf poché façon Bénédicte avec sauce Béarnaise
Poached eggs Benedict style, with Béarnaise sauce

Hausgemachtes Birchermüsli

Muesli Bircher fait maison
Homemade Swiss muesli Bircher

Frischer Fruchtsalat

Saladine de fruits frais
Fresh fruit salad

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Rahm

Brownie au chocolat tiède, avec Crème Chantilly
Warm chocolate Brownie with whipped cream

SAMSTAGS & SONNTAGS, 11.00-15.00 UHR AB 2 PERSONEN, 55.00 CHF PRO PERSON

LE SAMEDI ET DIMANCHE, 11.00 À 15.00 HEURES À PARTIR DE DEUX PERSONNES, 55.00 CHF PAR PERSONNE

SERVED ON SATURDAYS AND SUNDAYS, 11.00 AM – 3 PM AS OF 2 PEOPLE, 55.00 CHF PER PERSON



In room dining and breakfast
Petit déjeuner et service en chambre
Zimmerservice & Frühstück

FRÜHSTÜCK - PETIT-DÉJEUNER – BREAKFAST

Kontinentales Frühstück - Petit-déjeuner continental - Continental breakfast 18.-

Kleiner Brotkorb mit Auswahl an Brötchen, Croissants und diversen Brotsorten, Butter oder Margarine, Konfitüren und Honig, Orangen- Grapefruit- oder Apfelsaft, Kaffee, Tee, kalte oder warme Milch / Schokolade / Ovomaltine

Panier de petits pains, croissants et une variation de pain, beurre ou margarine maigre, confitures et miel, Jus d'orange, de pamplemousse ou de pommes, café, thé, lait chaud ou froid / chocolat chaud / Ovomaltine

Basket of buns, croissants and different breads, butter/low fat margarine, jam and honey, orange, grapefruit or apple juice coffee, tea, cold or hot milk / hot chocolate / Ovomaltine

À la carte petit-déjeuner – Frühstück - Breakfast

Gekochtes Ei (5 oder 7 Min.) - *Œuf à la coque (5 ou 7 min)* - Boiled egg (5 or 7 min) 4.-

Spiegel- oder Rührei - *Œufs au plat ou brouillés* - Fried or scrambled eggs 6.-

Omelette mit Speck, Käse, Tomaten oder Champignons 12.-

Omelette avec votre choix d'ingrédients ; lard, fromage, champignons, tomates

Omelette with your choice of bacon, cheese, tomatoes or mushrooms

Kleiner Brotkorb mit Brötchen, Croissants und diversen Brotsorten 6.-

Panier de petits pains, croissants et une variation de pain

Basket of buns, croissants and different breads

Früchte- oder Naturjoghurt - *Yaourt nature ou aux fruits* - Fruit or natural yoghurt 4.-

Orangensaft / frisch gepresster Orangensaft 4.- / 9.-

Jus d'orange / jus d'orange fraîchement pressé

Orange juice / freshly squeezed orange juice

Frischer Fruchtsalat - *Salade de fruits frais* - Fresh fruit salad 9.-

ZIMMERSERVICE – IN ROOM DINING – SERVICE EN CHAMBRE

7:30-22:00H

Wünschen Sie ein romantisches Frühstück im Bett? Oder eine Antipasti Auswahl mit einem Glas Wein zum Aperitif auf Ihrem Balkon? Alle Gerichte aus unserer Marie's Deli Karte können auch auf Ihr Zimmer bestellt werden – für das gewisse Extra an Luxus und Privatsphäre. Auf die oben genannten Preise erheben wir einen Zimmerservice Zuschlag von 10.00 CHF pro Bestellung.

Vous désirez un petit-déjeuner romantique au lit ou une sélection d'antipasti avec un verre de vin à savourer en apéritif sur votre balcon de chambre? Toute notre offre du menu du Marie's Deli peut être servie dans votre chambre pour être apprécié dans l'intimité. Sur les prix mentionnés ci-dessous nous ajoutons un supplément de 10.00 CHF par commande pour le service en chambre.

Whether you would like to experience a romantic breakfast in bed, or order a few hors d'oeuvres and a glass of wine to be savored on your balcony; everything on our Marie's Deli menu can be delivered to be enjoyed at the privacy of your room!

For room service, an additional 10.00 CHF per order will be charged to your bill.



Caterings & Delivery

Marie's Deli Zermatt on Tour

DELI ON TOUR-- CATERINGS & DELIVERY

Party- und Lieferservice

Eventservice: Ob Sie Freunde zu einem gediegenen Abendessen in Ihrem Zermatter Chalet einladen und uns die Kulinarik überlassen möchten, oder ob Sie einen grossen Event für bis zu 250 Personen organisieren, mit unserem Marie's Deli Catering steht Ihnen ein professioneller Anbieter mit viel Herzblut zur Seite.

Lieferservice: mit Marie's Deli Delivery bringen wir unsere Delikatessen bis zu Ihrer Haustür. Bestellungen von unserem Deli Menu ab 100 CHF können noch am selben Tag geliefert werden. Bei Spezialwünschen oder anderen Delivery Anfragen empfehlen wir Ihnen die Bestellung am Vortag. (Lieferungen nur im Ortskern von Zermatt, Zusatzkosten fallen an.)

Service traiteur et livraisons à domicile

Que vous organisiez un dîner dans votre chalet privé à Zermatt ou que vous ayez envie d'organiser un événement plus important pouvant accueillir jusqu'à 250 invités, « Marie's Deli » a la toute la gamme de services de traiteur pour répondre à vos idées personnalisées.

Avec les livraisons à domicile de « Marie's Deli », nous apportons nos spécialités culinaires directement chez vous. Les commandes d'aliments, de boissons et de vins à partir de CHF 100.- sont livrées le jour même. Pour toute autre demande spéciale, nous vous recommandons de commander au moins un jour à l'avance. Des frais supplémentaires sont comptabilisés pour les livraisons (centre de Zermatt uniquement).

Party service and home deliveries

Whether you are hosting a dinner party at your private chalet or holiday home in Zermatt, or need help in organizing a larger event for up to 250 guests, Marie's Deli certainly has the right array of catering services to satisfy your needs.

With Marie's Deli deliveries, we bring our culinary delicacies and fine food products straight to your doorstep. For food, beverage and wine orders as of CHF 100.- onwards from the Deli menu, orders can be placed on the same day. For all other special requests, we recommend that you order a day in advance. (Zermatt area only, additional charges apply).

Marie's Deli Foodtruck

Mit dem neuen Deli Foodtruck ist Ihr Event nicht nur geographisch flexibel, sondern es bringt Ihrer Hochzeit, Ihrem Geburtstag oder Firmenapéro auch einen modernen Wow-Effekt! Wie wärs zum Beispiel mit einem Apéro im Freien auf einer schönen Waldwiese? Oder eine Wein- und Delikatessen Degustation umgeben von Weinreben? Unser Angebot reicht von bodenständigen Gerichten wie unsere bekannten Croque Monsieurs bis hin zu Austern und Champagner, je nach Ihren Wünschen und Budget. Kontaktieren Sie uns ungeniert für eine Offerte.

Avec notre nouveau food truck traiteur du « Marie's Deli », nous sommes désormais mobiles et pouvons venir directement chez vous. Que ce soit à Zermatt ou dans les environs, le food truck traiteur est la solution parfaite pour les mariages, anniversaires, apéritifs, ou tout autre événement privé sur mesure que vous avez en tête. La gamme d'offres du food truck traiteur s'étend des plats plus informels comme la raclette, les croque-monsieurs et le vin chaud, au champagne et aux huîtres, selon vos envies et la nature de la fête. Nous nous réjouissons de vous servir.

With our newly launched Marie's Deli food cart, we are now mobile and can proactively come directly to you! May it be in Zermatt or in the surrounding regions; the food cart is the perfect solution for weddings, birthdays, aperitifs, or any other tailored private event you may have in mind. The food cart's array of offerings ranges from informal dishes such as Raclette or Croque Monsieurs and hot mulled wine, to Champagne and oysters, depending on your needs and budget.

We are looking forward to receiving your request!

Welcome to the magical place

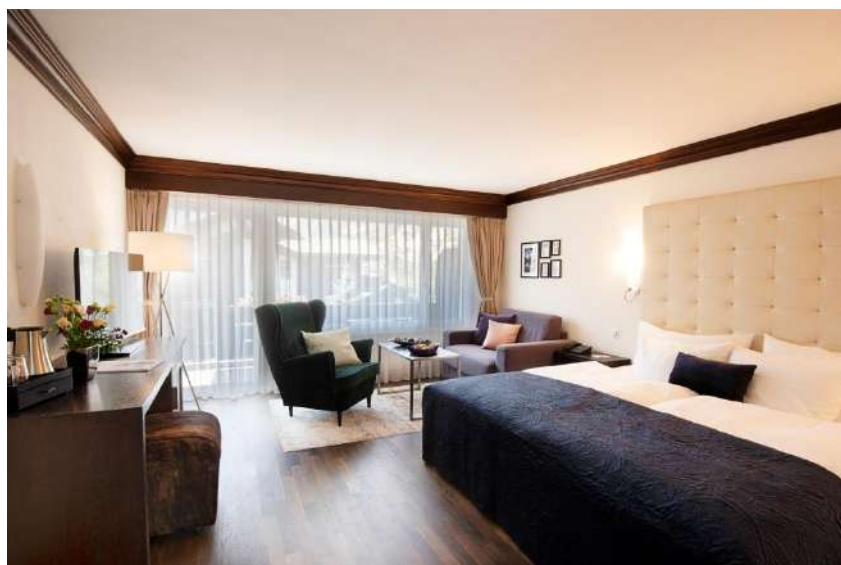
IN ZERMATT



RESTAURANT
Veranda
ALPINE CASUAL DINING



Le Bar
mirabeau



LE MIRABEAU
★★★★
HOTEL & SPA ZERMATT