



Spécialités fromagères | chutney maison | pain des guides de montagne Zermattois
Käse-Spezialitäten | Haus Chutney | Zermatter Bergführerbrot
Cheese specialties | home made chutney | Zermatt mountain guide bread

Millefeuille exotique | fruit de la passion | glace à la noix de coco
Exotisches Millefeuille | Passionsfrucht | Kokosnuss-Eis
Exotic millefeuille | passion fruit | coconut ice-cream

Tarte tatin aux pommes | glace vanille fèves de Tonka
Apfel Tarte Tatin | Vanille-Tonkabohnen-Eis
Warm apple tart | tonka bean vanilla ice-cream

Mont Blanc | meringue | whipped cream | châtaignes
Mont Blanc | Meringue | Schlagrahm | Kastanien
Mont Blanc | meringue | Chantilly cream | chestnuts

Gâteau mousse aux trois chocolats | glace au café blanc | physalis
Dreierlei Schokoladenmousse Törtchen | weisses Kaffeeeis | Physalis
Triple chocolate mousse cake | white coffee ice-cream | physalis



RESTAURANT
VERANDA

Crème brûlée aux champignons sauvages | potiron d'Hokkaido | salade de champignons tiède
Waldpilz Creme Brulée | Hokkaido Kürbis | lauwärmer Pilzsalat
Crème brûlée with wild mushrooms | Hokkaido pumpkin | warm mushroom salad

Laitue amère du barbecue au charbon de bois | crème de poire | fromage Belper Knolle
Bittersalat vom Holzkohlegrill | Birnencreme | Belper Knolle
Bitter lettuce from the charcoal grill | pear cream | Belper Knolle cheese

Cocktail d'écrevisses | glace au raifort | brioche
Flusskrebs-Cocktail | Meerrettich-Eis | Brioche
Crayfish cocktail | horseradish ice-cream | brioche

Velouté de potiron Hokkaido | croûtons diabolins | huile de pépins de courge
Hokkaido-Kürbis-Samtsuppe | Diabolins Croutons | Kürbiskernöl
Hokkaido pumpkin velvet soup | diabolins croutons | pumpkin seed oil

Consommé double de bœuf | capuns aux champignons des bois | shiro miso
Doppelte Rindskraftbrühe | Waldpilz Capuns | Shiro Miso
Double beef broth | forest mushroom capuns | shiro miso

Agnelotti au lapin | crème de panais | jus d'estragon
Agnelotti mit Kaninchen | Pastinakencreme | Estragon Jus
Agnelotti pasta with rabbit | parsnip cream | estragon jus

Risotto Noir | seiche, pommes de terre, saucisse Soprasarda, olives | racine de persil
Risotto Nero | Calamari mit Kartoffeln, Soprasarda, Oliven | Petersilienwurzel
Black Risotto | cuttlefish with potatoes, Soprasarda sausage, olives | parsley root

Poitrine de veau suisse, farce brioche | feuilles de moutarde | mousse de câpres
Schweizer Kalbsbrust, Briochefüllung | Senfkohl | Kapernschaum
Swiss veal breast, brioche filling | mustard greens | caper foam

RESTAURANT
VERANDA

Plats de côtes de boeuf braisées | cassoulet de haricots | polenta
Geschmortes Rinds-Federstück | Bohnen-Cassoulet | Polenta
Braised beef short ribs | bean cassoulet stew | polenta

Duo de cerf | chou rouge, canneberges | knödel au fromage blanc
Duett vom Reh | Rotkraut, Preiselbeeren | Topfenknödel
Duo of venison | red cabbage, cranberries | quark dumpling

Côtelette de porc suisse grillée | chou de Savoie à la crème | purée de pommes de terre
Schweizer Schweinekotelett vom Grill | Rahmwirsing | Kartoffel-Nussbutter-Püree
Grilled Swiss pork chop | creamed savoy cabbage | potato and nut butter purée

Saumon « Red Label » écossais | crème de chou-rave | concombre, aneth, shiro miso
Schottischer « Red Label » Lachs | Kohlrabi-Crème | Gurken, Dill, Shiro Miso
Scottish « Red Label » salmon | kohlrabi cream | cucumber, dill, shiro miso

Cabillaud frit | chicorée caramélisée | espuma de rouille
Gebackener Winter-Kabeljau | karamellisierter Chicorée | Rouille-Espuma
Deep fried cod fish | caramelized chicory | rouille espuma

Topinambour braisé | potiron | champignons Shimeji
Geschmorte Topinambour | Kürbis | Shimeji-Pilze
Braised Jerusalem artichoke | pumpkin | Shimeji mushrooms

Spaghetti Citara | pesto de chou frisé | pecorino croustillant
Spaghetti Citara | Grünkohl-Pesto | knuspriger Pecorino
Spaghetti Citara | kale pesto | crispy pecorino