Zermatt 25.12.2023

Menu

Pâte feuilletée croustillante aux champignons des bois

Knuspriges Blätterteiggebäck mit Waldpilzen

Crispy puff pastry with woodland mushrooms

***

Soupe de poisson Waterzooï au safran et Pastis

Waterzooï Fischsuppe mit Safran und Pastis

Waterzooï fish soup with saffron and Pastis

***

Chèvre chaud sur une salade de fines herbes
noix de pécan, mandarine

Warmer Ziegenkäse
Kräutersalat mit Pekannuss und Mandarine

Warm goat cheese on a mixed herb salad
with pecans and tangerine

***

Châteaubriand classique avec jus au Porto
purée de panais et brocoli-rave d'Italie

Klassisches Chateaubriand mit Portweinjus
Stängelkohl und Pastinakenpüree

Classic Chateaubriand steak with Portjus sauce
Mashed parsnip and Italian turnip-broccoli

***

Buffet dessert avec Crêpe Suzette et Croque-en-Bouche

Dessertbuffet mit Crêpe Suzette und Croque-en-Bouche

Dessert buffet with Crêpe Suzette and Croque-en-Bouche

Menu à 90.00 p.p.

Fröhliche Weihnachten

Merry Christmas!

Joyeux Noël!

Merry Christmas!
24.12.2023

Christmas Heiligabend Gala de Noël

Amuse-bouche du bœuf Wagyu et mandarine

Amuse bouche vom Wagyu-Rind und Mandarine

Amuse bouche of Wagyu beef and tangarine

***

Ravioli ouvert fourré à la mousse de coquilles St. Jacques, bisque de homard

Offener Raviolo gefüllt mit Jakobsmuschel an Hummerbisqueschaum

Open raviolo filled with scallop, lobster bisque foam

***

Velouté de pommes de terre, « Œuf parfait » copeaux de la truffe d'hiver

Kartoffelsamtsüppchen mit Onsen-Ei Späne vom Wintertrüffel

Potato cream soup with Onsen egg shavings of winter truffle

***

Sorbet de pomme grenade au Champagne

Granatapfel Sorbet an Champagner

Pomegranate sorbet with Champagne

***

Klassische Entenbrustfilets an Orangensauce Kartoffelmousseline, Rotkohl Ofenapfel mit Preiselbeer Kompott

Magrets de canard, sauce à l'orange mousseline de pommes de terres, chou rouge pomme au four avec compote de airelles

Duck breast fillet with orange sauce mousseline of potatoes and red cabbage baked apple with cranberry compote

***

Mousse de marrons sur biscuit spéculoos chocolat Felchin

Kastanienmousse auf einem Spekulatiusbiskuit mit Felchin Schokolade

Chestnut mousse on a crispy speculoos biscuit with Felchin chocolate

Menu à 95.00 p.p.

31.12.2023

NEW YEAR'S EVE GALA

SPARKLING NIGHT

L'EPICURE

RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE

ZERMATT

SPARKLING NIGHT

ZERMATT, 31.12.2023

HAPPY NEW YEAR!

WE WISH YOU

A SPARKLING YEAR OF 2024

L'EPICURE

RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE
ZERMATT

MENU

Carpaccio de langoustines à l'écume de raifort, bonbon
de caviar Oona, perles de citron vert parfumés à la mandarine

Carpaccio von der Langustine mit Meerrettichschaum
Oona Caviar-Bonbon, Limettenperlen
parfümiert mit Mandarine

Carpaccio of scampi with horseradish foam
Swiss *Oona caviar bonbon and lime pearls perfumed with tangarine*

Terrine de foie gras maison au crumble pain d'épice et pistache,
pain brioché maison, pomme caramélisée au porto

Entenleberterrine mit Lebkuchen-Pistazien Crumble
Hausgemachtes Brioche Brötchen
Apfel karamellisiert an Portwein

Fois gras terrine with gingerbread and pistachio crumble
homemade brioche bun, apple caramelized with port wine

Consommée double queue de bœuf
raffinée aux truffes noires, sous une garniture de pâte feuilletée

Doppelte Ochsenschwanzkraftbrühe
verfeinert mit schwarzen Trüffeln
unter einer Blätterteighaube

Double oxtail consommé
refined with black truffles under a puff pastry hood

Laurent Perrier Rosé Champagne Granité

Filet de veau Luma rôti aux morilles et jus de cognac XO
Rémy Martin, pommes de terre Anna et bouquet de petits légumes

Gebratenes Luma Kalbsfilet mit Morcheln
an Remy Martin XO Cognac Jus
Anna-Kartoffeln und Baby-Gemüsebouquet

Roasted Luma veal fillet with morels
and Remy Martin XO Cognac jus
Anna potatoes and baby vegetable bouquet

Brie de Meaux truffé du Maître Fromager Rolf Beeler

Getrüffelter Brie de Meaux
vom Maître Fromager Rolf Beeler

Brie de Meaux cheese with black truffles by Rolf Beeler

Sphère pétillante de chocolat Suisse Felchlin Grand Cru
au cœur de la mousse aux fruits de la passion

Funkelnde Sphäre von Schweizer Felchlin
Grand Cru Schokolade und Maracuja Mousse Herzen

Sparkling sphere of Swiss Felchin Grand Cru chocolate
with a hear of passion fruit mousse

MENU À 260 CHF P.P.

31.12.2023

NEW YEAR'S EVE GALA

SPARKLING NIGHT

Marie's
DELI ZERMATT
COMESTIBLES

SPARKLING NIGHT

ZERMATT, 31.12.2023

HAPPY NEW YEAR!

WE WISH YOU

A SPARKLING YEAR OF 2024

Marie's DELI ZERMATT COMESTIBLES

MENU

Carpaccio de langoustines à l'écume de raifort, bonbon
de caviar Oona, perles de citron vert parfumés à la mandarine

Carpaccio von der Langustine mit Meerrettichschaum
Oona Caviar-Bonbon, Limettenperlen
parfümiert mit Mandarine

Carpaccio of scampi with horseradish foam
Swiss Oona caviar bonbon and lime pearls
perfumed with tangarine

Terrine de foie gras maison au crumble pain d'épice et pistache,
pain brioché maison, pomme caramélisée au porto

Entenleberterrine mit Lebkuchen-Pistazien Crumble
Hausgemachtes Brioche Brötchen
Apfel karamellisiert an Portwein

Fois gras terrine with gingerbread and pistachio crumble
homemade brioche bun, apple caramelized with port wine

Filet de veau Luma rôti aux morilles et jus de cognac
XO Rémy Martin, pommes de terre Anna
bouquet de petits légumes

Gebratenes Luma Kalbsfilet mit Morcheln
an Remy Martin XO Cognac Jus
Anna-Kartoffeln und Baby-Gemüsebouquet

Roasted Luma veal fillet with morels
and Remy Martin XO Cognac jus
Anna potatoes and baby vegetable bouquet

Sphère pétillante de chocolat Suisse Felchlin Grand Cru
au cœur de la mousse aux fruits de la passion

Funkelnde Sphäre von Schweizer Felchlin
Grand Cru Schokolade und Maracuja Mousse Herzen

Sparkling sphere of Swiss Felchin Grand Cru chocolate
with a hear of passion fruit mousse

MENU À 180 CHF P.P.