



**KITCHEN**

**SCHWEIZERHOF**

**MENU**

# KALTE GERICHTE

## COLD DISHES

- BURRATA & CHARCOAL ROASTED PEPPERS** (V, N, G, D) **30**  
Kandierte Walnüsse, Za'atar, Sherryessig,  
hausgemachte Focaccia  
*Candied walnuts, Za'atar, Sherry vinegar,  
homemade focaccia*
- SLOW COOKED OX TONGUE CARPACCIO** **28**  
Scharfes Gribiche, Crispy & Pickled Zwiebel, Kimchi-Raddieschen  
*Spicy gribiche sauce, crispy & pickled onion, Kimchi-radishes*
- RAINBOW QUINOA SALAD** (VE) **½ 19 | 29**  
Verkohlte Zucchini, Grannysmith Apfel, knusprige Kichererbsen,  
Avocado und gebranntes Orangendressing  
*Charred zucchini, grannysmith apple, crispy chickpeas,  
avocado and burnt orange dressing*
- SIRTAKI BOWL** (V, D) **½ 18 | 28**  
Winterblätter, Feta, Kalamata-Oliven, Granatapfel, Tomaten  
Gurken, Zwiebel und Basilikumdressing  
*Winter leaves, feta, tomato, Kalamata olives, pomegranate,  
cucumber, onion and basil dressing*
- CLASSIC CAESAR SALAD** (V, G, D)  **½ 23 | 31**  
Baby-Lattich, Caesar-Dressing, 24 Monate Parmesan, Croutons  
*Baby gem lettuce, Caesar dressing, 24-month parmesan, croutons*
- Zusätzlich grillierter Pouletbrust **+8**  
*Add grilled chicken breast*
- VALAISANNE PLATTER** (D, G) **36**  
Lokale Käse & Fleischspezialitäten aus Wallis  
hausgemachte Pickles & Focaccia  
*Local cheese & cold cut specialities from valais,  
homemade pickles & focaccia*
- ## SIGNATURE
- LABEL ROUGE SALMON TARTARE** (D) **½ 28 | 36**  
Amalfi Zitrone & Kefir, verkohlte Avocado, Hollunder,  
Grüner Chili, Randen Schleier  
*Amalfi lemon & Kefir, charred avocado, Elderflower  
green chillies, beetroot veil*
- SWISS BEEF STEAK TARTARE** (G) **½ 32 | 40**  
Klassisches Schweizer Rindstatar auf ein geröstetes Markbein, Bio-  
Ei, Pickled Senfkörner & Zwiebeln, hausgemachte Focaccia  
*Classic Swiss beef tartare on roasted bone marrow, organic egg,  
pickled mustard seeds & onion, homemade focaccia*
- SINGLE SCALLOP OVER EMBERS** (D, S) **18**  
In der Schale gekocht, Zitrusbutter, Yuzu-Kaviar  
*Cooked in it's shell, citrus butter, yuzu caviar*


# SUPPEN

## SOUPS

- TRUFFLED CAULIFLOWER** (V, D, G, N) 28  
Blumenkohl-Crèmesuppe, Wintertrüffel, Dukkah-Streusel,  
*Creamy cauliflower soup, winter truffle, Dukkah crumble*
- MOUNTAIN CLIMBER SOUP** (D, G) 19  
Rollsgestern, Walliser Trockenfleisch, Wurzelgemüse, Ei  
*Barley, Valais cured meats, root vegetables, egg*
- THAI PUMPKIN COCONUT** (V, C) 26  
Kürbis-Kokonuss velouté, Chili, Rote Curry, Zitronengrass,  
Horu-Käserei ziegenkäse, Kürbisöl & Kerne  
*Pumpkin-coconut velouté, chili, red curry, lemongrass,  
Horu-Käserei local goat's cheese, pumpkin oil & seeds*

# KLASSIKER

## CLASSICS

- PANKO VEAL 220g** (G) 53  
Paniertes Kalbskotellet, Rucola, Parmesan, Pommes Frites  
*Breaded veal chop, arugula, parmesan, French fries*
- CLASSIC FISH N'CHIPS** (G) 41  
Skrei Kabeljau, Valaisanne Bierteig, Smokey Fries,  
Kraütersalat & Malzessig, Gribiche-Sauce  
*Skrei cod, Valaisanne beer batter, smokey fries,  
Herb salad & malt vinegar, gribiche sauce*
- VALAISAN BEEF BRAISED SHORT RIB** (G, D) 38  
Calamarata Pasta, geröstete Austernpilze,  
Wurzelgemüse, Gremolata  
*Calamarata pasta, grilled oyster mushrooms,  
root vegetables, gremolata*
- TAGLIATELLE AL TARTUFO** (D, G) 43  
Frische Tagliatelle, Trüffel-Velouté, Kastanien Espuma,  
24 Monate Parmesan  
*Fresh tagliatelle, truffle velouté, chestnut foam,  
24-month Parmesan*
- PENNE "ALL'ARRABBIATA"** (G, D)  32  
Pikante Tomatensauce, Anchovies, Knoblauch,  
Chili, Kalamata-Oliven  
*Spicy tomato sauce, anchovies, garlic,  
chili, Kalamata olives*

# PIZZA

- PANE ALL'AGLIO** (G, VE) 20  
Extra Virgin Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch  
*Extra virgin olive oil, rosemary, garlic*
- PROSCIUTTO E FUNGHI** (G, D) 31  
Prosciutto Cotto, Champignons, Cherrytomaten, Mozzarella  
*Prosciutto cotto, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella*
- MARGHERITA** (G, D, V) 27  
Hausgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum  
*Homemade tomato sauce, mozzarella di bufala, basil*
- MISS ITALIA** (G, D) 35  
Büffelmozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Trüffelöl  
*Mozzarella di bufala, arugula, prosciutto crudo, truffle oil*
- TARTUFO** (G, D, V) 40  
Saisonaler Trüffel, 24 Monat Parmesan fondue,  
Ricotta & Walliser Honig  
*Seasonal truffle, 24-month parmesan fondue,  
Ricotta & Valaisianne Honey*
-  Für jede bestellte Tartufo Pizza spenden wir CHF 2 an die Stiftung Genolier  
*For every Tartufo pizza ordered, we donate CHF 2 to Genolier Foundation*
- CARPACCIO** (G, D) 37  
Schweizer Rindfleisch-Carpaccio, Rucola, Mozzarella,  
gehobelter Parmesankäse  
*Swiss beef carpaccio, arugula, mozzarella, shaved parmesan*
- BOLOGNA** (G, D, N) 33  
Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistazienpesto  
*Mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio pesto*
- VEGETARIANA** (G, D, V) 29  
Hausgemachte Tomatensauce, grillierte Aubergine & Zucchini,  
Mozzarella, Majoram  
*Homemade tomato sauce, grilled eggplant & zucchini,  
mozzarella, marjoram*
- DIAVOLA** (G, D) 32  
Hausgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
pikante Salami, rote Zwiebel, Chili  
*Homemade tomato sauce, mozzarella di buffala,  
spicy salami, red onion, chili*

**ADD PINEAPPLE TO YOUR PIZZA** + 99  
Unser neapolitanischer Pizzaiolo bringt sie zum Tisch...  
*Our Neapolitan pizzaiolo will bring it to the table...*

# GRILL – VOM LAND

## GRILL – LAND SIDE

- 21 DAYS DRY AGED TOMAHAWK** 1200g (D, G) **189**  
Pommes Frites, geröstete Wintergemüse, Beilagensalat  
Sauce Béarnaise, Café de Paris, Chimichurri  
*French fries, roasted winter vegetables, green salad*  
*Béarnaise, Café de Paris, Chimichurri*
- OMAHA BEEF ENTRECÔTE** 300g (D, G) **60**  
Pommes Frites, Café de Paris Butter  
*French fries, Café de Paris butter*
- AMBASSADOR LAMB CARRÉ** 220g (G) **55**  
Minze-Gremolata, Pommes Frites, Zitrus-Aioli  
*Mint gremolata, French fries, citrus-aioli*
- FILET MIGNON** 220g (D, G) **62**  
Smokey Fries mit Gruyère, Béarnaise  
*Smokey fries with Gruyère, Béarnaise*
- PERUVIAN STYLE CHICKEN-THIGH** (G) **42**  
Aji Amarillo Anticucho mariniert, gebratener Reis, Chimichurri  
*Aji Amarillo anticucho marinade, fried rice, Chimichurri*
- THURGAUER APFELSCHWEIN BBQ RIBS** 300g (G, Se) **48**  
Glasierte & grillierte Schweinerippchen,  
Süßkartoffel-Bourbon-Yuzu-Püree, Vanille & Sesam BBQ  
*Glazed & char-grilled pork ribs,*  
*sweet potato & bourbon-yuzu mash, vanilla & sesame BBQ*
- GRILLED CAULIFLOWER STEAK** (V, N, Se, D) **32**  
Dukkah, abgehangener Joghurt, Pickled Karoten  
frischer Quinoa-Salat, Chimichurri  
*Dukkah, hung yoghurt, fresh quinoa salad,*  
*pickled carrots, Chimichurri*
- TRUFFLE BLACK ANGUS BURGER** 170g (D, G) **44**  
Brioche-Brötchen, Trüffelmayonnaise, Brie, Speck, Röstzwiebeln,  
Smokey Fries mit Gruyère  
*Brioche bun, truffel mayonnaise, Brie, bacon, fried onions,*  
*smokey fries with Gruyère*
- MRH BLACK ANGUS BURGER** 170g (D, G)  **40**  
Brioche-Brötchen, geräucherte Sauce, gereifter Cheddar,  
Burnt-Zwiebel, Salat, Tomate, Pickles und Pommes Frites  
*Brioche bun, smoked sauce, old cheddar, burnt onion,*  
*salad, tomato, pickles and french fries*
- SURF & TURF** 130g (S, D) **+ 24**  
Fügen Sie einen Hummerschwanz hinzu  
*Add a lobster tail to your dish*

# GRILL – VOM MEER

## GRILL – SEASIDE

- OCTOPUS & CHORIZO** 220g (S, G, C) **49**  
Zwiebeln, Süsskartoffel-Bourbon-Yuzu-Püree, Pico de Gallo  
*Onions, sweet potato & bourbon-yuzu mash, Pico de Gallo*
- LABEL ROUGE SALMON STEAK** 200g (D, C) **47**  
Gegrillter Broccolini & Harissa, Pico de Gallo  
*Grilled broccolini & harissa, Pico de Gallo*
- TIGER PRAWNS** 200g (S, C) **48**  
Crying Tiger mariniert, gebratener Reis, Zitrus-Aioli  
*Crying tiger marinade, fried rice, Citrus-Aioli*
- SURF & TURF** 130g (S, D) **+ 24**  
Fügen Sie einen Hummerschwanz hinzu  
*Add a lobster tail to any dish*

## EXTRA SAUCE

**+4**

- † Chimichurri (V)
- † Sesame-Vanilla BBQ (V, N)
- † Brown Butter Béarnaise (V)
- † Truffle Mayonnaise (V)
- † Gribiche (V)
- † Citrus Aioli (D, V)
- † Café de Paris (D, V)
- † Pico de Gallo (V)

## EXTRA SIDE

**+7**

- † Smokey fries (V, D, G)
- † French fries (V, G)
- † Duck fat roasted potatoes
- † Sweet potato-bourbon-yuzu mash (V, D)
- † Fried rice with soy-lemongrass-ginger sauce (VE, G, SOY, Se)
- † Roasted tender stem broccoli & harissa (VE)
- † Roasted winter vegetables (V, D)
- † Green leaf salad (VE)

## DESSERTS

- MATTERHORN 4478** (D, G, N) **18**  
70% Guanaja Schokolade, Karamellwabe, Passionsfruchtgel  
Schokoladen-Ganache, Madagaskar-Vanilleeis  
*70% Guanaja chocolate, caramel honeycomb, passion fruit gel  
chocolate ganache, Madagascar vanilla ice cream*
- CREMA FRITTA** (D, G, N) **15**  
Gebratener Vanillepudding, Mascarpone-Eis, Vin-Brûlé-Gel,  
Orangenwaffel  
*Fried vanilla custard, mascarpone ice cream, Vin brûlé gel,  
orange Waffle*
- APPLE TART TATIN** (D, G) **19**  
Apfeltart-Tatin, Grand Marnier, Muscovado  
Honig-Miso-Eis  
*Apple tart tatin, Grand Marnier, Muscovado  
honey & miso ice cream*
- ROASTED BANANA MILLE-FEUILLE** (D, N, G) **17**  
Geröstete Bananen Crèmeux, Madagaskar-Vanille, Popcorn-Eis,  
Haselnüsse Praliné  
*Roasted banana crèmeux, Madagascar vanilla, popcorn ice cream,  
Hazelnuts praliné*
- CHOCOLATE LAVA CAKE** +15 MIN (D, G) **21**  
Mit flüssigem Kern, Piment d'Espelette, Himbeer-Tuille,  
Himbeersorbet  
*Molten chocolate cake, piment d'Espelette, raspberry brittle,  
raspberry sorbet*

## GELATO

- HOME-MADE ICE CREAM AND CRUMBLE** (D, G)  
Madagascar Vanilla | Chocolate | Strawberry | Popcorn & Caramel  
Honey & Miso | Mascarpone
- HOME-MADE SORBETS**  
Mandarin | Yuzu & Apple | Raspberry



7



9



12

# la MUÑA

ZERMATT

Wo die peruanische auf die japanische Küche trifft:  
Eine Fusion, die ihresgleichen sucht – leicht und gesund.

So geht Fine-Dining heute.

*Where Peruvian meets Japanese cuisine:*

*a unique fusion, light and healthy.*

*This is what fine dining looks like nowadays.*



CHEESE FACTORY

SCHWEIZERHOF

Käse- und Fleischfondue, Raclette, Tischgrill und vieles mehr.  
Besuchen Sie unsere Cheese Factory im Schweizerhof Zermatt.

*Cheese and meat fondue, raclette, table grill and much more.*

*Visit our Cheese Factory at the Schweizerhof Zermatt.*



Sushis und Sashimis, Teppanyaki und köstliche Spezialitäten  
aus dem Land der aufgehenden Sonne.

*Sushi and Sashimi, Teppanyaki and exquisite specialties  
from the Land of the Rising Sun.*

## AND MORE TO EXPLORE IN ZERMATT

Le Restaurant  
Le Cervin Grill  
Joseph's Bar & Terrace  
Ristorante Capri  
Edward's Bar – Café  
1818 Eat & Drink

Wir bitten Sie, uns über Lebensmittelallergien zu informieren.  
*Please kindly inform us of any food allergies.*

(S) Enthält Schalentiere | *Contains Shellfish*

(D) Enthält Milchprodukte | *Contains Dairy*

(G) Enthält Gluten | *Contains Gluten*

(N) Enthält Nüsse | *Contains Nuts*

(C) Enthält Koriander | *Contains Coriander*

(Se) Enthält Sesam | *Contains sesame*

(V) Vegetarisch | *Vegetarian*

(VE) Vegan

Huhn: Schweiz | *Chicken: Switzerland*

Rindfleisch: Schweiz, Australien oder USA

*Beef: Switzerland, Australia or USA*

Lamm: Australien | *Lamb: Australia*

Schweinefleisch: Schweiz | *Pork: Switzerland*

Lachs: Schottland | *Salmon: Scotland*

Meeresfrüchte: Vietnam | *Seafood: Vietnam*

Octopus: Spanien | *Octopus: Spain*

Brot: Schweiz | *Bread: Switzerland*

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

*Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.*