



ALPEN RESORT & SPA
ZERMATT ★★☆☆

Herzlich Willkommen im
Welcome to our
Cordiale bienvenue au

Restaurant Matterhorn

Life's too short.
Start with Dessert!

Barbara Streisand

Offen

ouvert | open

12.00 – 14.00 | 18.00 – 22.30

Letzte Bestellung

dernière commande | last order

13.45 | 21.45

Suppen | Soupes | Soups

CHF

Tomatensuppe mit Basilikumöl und Sauerrahm

14

Soupe de tomates à l'huile de basilic et à la crème fraîche
Tomato soup with basil oil and sour cream

Steinpilzsuppe mit Knoblauchcroûtons

14

Soupe aux cèpes avec croûtons à l'ail
Porcini mushroom soup with garlic croutons

Tagessuppe

12

Soupe du jour
Soup of the day

Vorspeisen | Hors d'oeuvres | Starters

CHF

Diverse Salate vom Buffet

14

Choix des salades du buffet
Salad of your choice from the buffet

Rindscarpaccio mit Rucola Salat und Grana Padano

small

21

Carpaccio de bœuf avec salade de roquette et grana padano
Beef carpaccio with rocket salad and grana padano cheese

27

Walliserteller mit Trockenfleisch, Hobelkäse und Hauswurst

small

21

Assiette valaisanne avec viande séchée, fromage et saucisse maison
Valais plate with dried meat, sliced cheese and house sausage

27

Bunte Bittersalate mit Baumnussvinaigrette und Knäckebrötchen

16

Salade d'amertume multicolore avec vinaigrette aux noix et pain croustillant
Colourful bitter salads with tree nut vinaigrette and crispbread

Honig Ofentomaten mit Apulischer Burrata, Pistazien und Minze

19

Tomates au four au miel avec burrata des Pouilles, pistaches et menthe
Honey baked tomatoes with Apulian burrata, pistachios and mint

Focaccia mit Trüffelmayonnaise, Roastbeef, Meerrettich und Rucola

16

Focaccia à la mayonnaise aux truffes, roastbeef, raifort et roquette
Focaccia with truffle mayonnaise, roast beef, horseradish and rocket salad

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian

Fleischgerichte | Plat de viande | Meat dishes

CHF

- Geschmorte Rindsbeinscheibe mit Zitronengremolata** 38
dazu Tessiner Polenta und Peperoni
Tranche de bœuf braisée avec gremolata au citron
avec polenta tessinoise et poivrons
Braised beef leg slice with lemon gremolata served
with Ticino polenta and pepperoni
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" mit Rösti** 44
Emincé de veau à la zurichoise avec rösti
Sliced veal zurich style with rösti potatoes
- Chefs Choice Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Aletsch Raclette und Kalbsmilken** 48
mit Pommes Frites und Wintergemüse
Cordon bleu de veau farci à la raclette d'Aletsch et au ris de veau
avec pommes frites et légumes d'hiver
Veal Cordon bleu filled with Aletsch Raclette and sweetbreads
with french fries and winter vegetables
- Rindsfilet mit Morchelsauce, Gitter Pommes Chips und Wintergemüse** 54
Filet de bœuf à la sauce aux morilles, grille de pommes chips et légumes d'hiver
Fillet of beef with morel sauce, grill chips and winter vegetables
- Mistkratzerli mit Thymian & Zitrone auf Peperonata und Kartoffelspalten** 36
Poussins au thym et au citron sur poivrons et pommes de terre
Poussin with thyme & lemon on peperonata and potato wedges
- Ein Hauch von Rauch an rosa gebratenem Lammhüftli** 42
auf buntem Bohnen Potpourri und blauem St. Galler
Un soupçon de fumée sur un gigot d'agneau rôti rose
sur un pot-pourri de haricots multicolores et du bleu de Saint-Gall
A hint of smoke on pink roasted lamb shank
on colourful bean potpourri and blue St. Galler
- Honigentenbrust mit Orangenjus an Püree von Pastinaken und Cima di Rapa** 42
Poitrine de canard au miel avec jus d'orange et purée de panais et cima di rapa
Honey duck breast with orange jus on puree of parsnips and Cima di Rapa

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian

Fischgerichte | Plat de poisson | Fish dishes

CHF

- Tagliolini mit getrüffeltem Rahm & Swiss Alpine Lachs aus Lostalio** 38
Tagliolini à la crème truffée & saumon Swiss Alpine de Lostalio
Tagliolini with truffled cream & Swiss Alpine salmon from Lostalio
- Black Tiger Krevetten mit Teriyakisauce und buntem Gemüsereis** 40
Black Tiger prawns with teriyaki sauce and colourful vegetable rice
Crevettes Black Tiger avec sauce teriyaki et riz aux légumes multicolores

Hausgemachte Pasta & Risotto

Pasta fait maison et Risotto | Homemade Pasta & Risotto

- Rotkabisrisotto mit karamellisierten Nüssen und Geisskäse**  32
Risotto de chou rouge avec noix caramélisées et fromage de chèvre
Red cabbage risotto with caramelised nuts and goat's cheese
- Casarecce mit geräuchertem Scamorza Käse, blauen Kartoffeln & Petersilie**  34
Casarecce au fromage fumé Scamorza, pommes de terre bleues & persil
Casarecce with smoked scamorza cheese, blue potatoes & parsley
- Chefs Choice Gnocchi Sardi Tricolore** 38
mit Rindsfiletstreifen & süss-scharfer Sauce
avec lamelles de filet de bœuf & sauce douce et piquante
with beef fillet strips & sweet & spicy sauce
- Ravioli Nero di Seppia gefüllt mit Lachs an Safranrahm und Meeresspargel** 34
Ravioli Noir de Seppia farcis au saumon à la crème safranée et aux asperges de mer
Ravioli Seppia black filled with salmon on saffron cream and sea asparagus

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian

Flammkuchen | Tarte flambée

CHF

Classic

Speck & Zwiebeln | lard & oignons | bacon & onions

17

Gemüse & Meerrettich

mit buntem Gemüse Allerlei & Meerrettich
avec des légumes variés et du raifort
with colourful vegetables and horseradish

16

Walliser

Rohschinken & Aprikose | jambon cru & abricot | raw ham & apricot

21

Forelle

Geräucherte Forelle, rote Zwiebeln und Honig-Senfmarinade
Truite fumée, oignons rouges et marinade au miel et à la moutarde
Smoked trout, red onions and honey mustard marinade

21

Fondues

CHF

Hausgemachtes Käsefondue Natur

Fondue fromage fait maison
Homemade cheese fondue

28

Fondue mit Steinpilzen | aux cèpes | with porcini mushrooms

30

Fondue mit Alpenkräutern | avec les herbes alpines | with alpine herbs

29

alle unsere Fondues servieren wir mit Brot und/oder Kartoffeln
nous servons les fondues avec du pain et/ou des pommes de terre
we serve the fondues with bread and/or potatoes

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian

Dessert | Dessert | Deserts

CHF

Limettenmousse mit Schokolade im Quadrat

Mousse au citron vert et chocolat au carré
Lime mousse with chocolate square

15

Hausgemachtes Tobleronemousse

Mousse de toblerone maison
Homemade toblerone mousse

14

“Chefs choice” more than honey

15

Interpretation von Latte Macchiato

Interprétation du latte macchiato
Interpretation of Latte Macchiato

14

Frischer Fruchtsalat natur

Salade de fruits frais nature
Fresh fruit salad natural

13

Kugel Eis nach Wahl | boule de glace au choix | Ice cream

3.7

Schokolade | chocolat | chocolate

Vanille | vanille | vanilla

Erdbeer | fraise | strawberry

Fior di Latte

Weisser Kaffee | cafe blanc | coffee white

Stracciatella

Zitronensorbet | sorbet au citron | lemon sorbet

Aprikosensorbet | sorbet à l'abricot | apricot sorbet

Blutorangensorbet | sorbet à l'orange sanguine | blood orange sorbet

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian

Guten Appetit

Bon appétit | Enjoy your meal

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kann Ihnen unser Service weitere Informationen geben oder Alternativen anbieten.

* Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

In case of allergies or food intolerances,
our service provide further information or offer alternatives.

* May have been produced with antibiotics or performance enhancers.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, notre service peut vous donner plus d'informations ou proposer des alternatives.

* Peut avoir été produit avec des antibiotiques ou des améliorateurs de performance.

Deklaration | declaration | déclaration:

Geflügel poultry volaille	CH
Rind beef bœuf	ARG* PRY*
Kalb veal veau	CH
Lamm lamb agneau	NZL
Schwein pork porc	CH
Wurstwaren sausages saucisses	CH
Wild chasse game	DE AT
Raachlachs Salmon Saumon	NOR
Krevetten Prawns Crevettes	VNM

Alle Preise sind in CHF inklusive Service und MwSt.

Prices in CHF including service & Tax | Prix en CHF compris service & TVA

 = Vegetarisch | végétarien | vegetarian