

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN



WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

APPETIZERS

HORS D'ŒUVRE

Hausgemachte Entenleberterrinen, Granny Smith, Pflaumen, Roggenmehl Brioche Homemade duck liver terrine, Granny Smith, plums, rye flour brioche <i>Terrine de foie gras de canard maison, Granny Smith, prunes, brioche de farine de seigle</i>	28.—
Avocado-Krabbensalat, Bärenkrebbs, Mesclun Salat, Himbeer-Balsamico Avocado-crab salad, slipper lobster, mesclun salad, raspberry-balsamic vinegar <i>Salade d'avocat et de crabe, cigale de mer, mesclun, vinaigre balsamique à la framboise</i>	28.—
Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar, Senf, Apfelkapern, Eigelb Tartar of beef fillet, mustard, capers, egg yolk <i>Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde, câpres, jaune d'œuf</i>	30.—
Roter Thunfisch, Yuzu, Ingwer, Algentatar Red tuna, yuzu, ginger, seaweed tartar <i>Thon rouge, yuzu, gingembre, tartare d'algues</i>	29.—
Gamberi rosso, Quinoa, mediterranes Gemüse, weisse Bohnencreme Gamberi rosso, quinoa, mediterranean vegetables, white bean cream <i>Gamberi rosso, quinoa, légumes méditerranéens, crème de haricots blancs</i>	28.—
Grüner oder gemischter Salat, Dressing Ihrer Wahl Green or mixed salad, dressing of your choice <i>Assiette de salade verte ou de salade mêlée, vinaigrette à choix</i>	 13.—
Sommersalate, Bergkräutervinaigrette, lauwarmer Pfifferlinge Summer leaf salads, alpine herbs vinaigrette, warm chanterelles <i>Assiette de salade estivale, vinaigrette aux herbes de montagne, chanterelles tièdes</i>	 19.—

SUPPEN

SOUPS

POTAGES

Bouillabaisse Mont Cervin Palace 16.–
Allerlei aus dem Meer, Brotchips und Rouille

Potpourri from the sea, bread chips and sauce Rouille

Les richesses de la mer, chips de pain et rouille

Erbsen Velouté, Panna Cotta, Minze, Wachtelei 16.–

Pea velouté, panna cotta, mint, quail egg

Velouté de pois, panna cotta, menthe, oeuf de caille

WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Zitronen-Ricotta-Ravioli, Burrata, bunte konfierte Strauchtomaten  26.–

Lemon-Ricotta-ravioli, Burrata, confit vine tomatoes of different colors

Ravioles de citron et ricotta, Burrata, variation de tomates en grappe confites

Zermatter Risotto, Safran, alter Bergkäse, Thymian  26.–


Zermatt Risotto, saffron, aged mountain cheese, thyme

Risotto de Zermatt, safran, vieux fromage de montagne, thym

Stunden-Ei, Blattspinat, Fontina-Gnocchi, Sommertrüffel  26.–

Egg poached at 65°, spinach leaves, fontina cheese gnocchi, summer truffle

Oeuf poché 65°, épinards en branches, gnocchi au fontina, truffe d'été

Grilliertes Gemüse, konfiertes Fenchel, Basilikum-Öl, Pinienkerne  24.–

Grilled vegetables, confit fennel, basil oil, pine nuts

Légumes grillés, fenouil confit, huile de basilic, pignons

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FISH AND CRUSTACEANS

POISSONS ET CRUSTACÉS

	1/2	1/1
Bio Lachsrücken, Karotten-Kerbelschaum, „Truffes de Chine“, Lauchzwiebeln Organic saddle of salmon, carrot-chervil foam, „Truffes de Chine“, spring onions <i>Dos de saumon bio, mousse de carottes et cerfeuil, „Truffes de Chine“, oignons nouveaux</i>	34.–	45.–
Zanderfilet, Kohlrabi, Radieschen, Agria Mousseline Pike-perch fillet, kohlrabi, radicchio, Agria mousseline <i>Filet de sandre, chou-rave, radis, mousseline d'Agria</i>	36.–	49.–
Südafrikanische Scampis, Wok-Gemüse, Thai Curry, Parfümreis South African scampis, wok vegetables, thai curry, perfumed rice <i>Scampis sud-africains, wok de légumes, curry thai, riz parfumé</i>		68.–
Goldbrassen-Filet, Olivenöl, Tomate, Taggiasca Oliven, Rote Tapenade, Fregola Sarda Sea bream fillet, olive oil, tomato, Taggiasca olives, red tapenade, Fregola Sarda <i>Filet de dorade, huile d'olive, tomate, olives Taggiasca, tapenade rouge, Fregola Sarda</i>	39.–	52.–
Heilbutt aus dem Wildfang, Zitronen Eukalyptus, „Beurre blanc“, Safran-Kartoffel-Perlen, grünes Gemüse Halibut, lemon eucalyptus, „Beurre Blanc“, saffron-potato-pearls, green vegetables <i>Flétan, citron eucalyptus, „Beurre Blanc“, perles de pomme de terre au safran, légumes verts</i>	41.–	54.–
Seezunge im Ganzen gebraten Whole roasted sole <i>Sole rôtie entière</i>	500g	prép. 25 min 65.–
Geangelter Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt (2 Pers.) Whole grilled angled sea bass (2 people) <i>Bar de ligne grillé entier (2 personnes)</i>	1.2 kg	165.–

AUS DER PFANNE
SLOW SIMMERED
DE LA POÊLE

Einheimische Lammfilets, fermentierter Pfeffer, Estragonjus, Ratatouille, Génépi-Rosmarin Polenta 49.–

Local lamb filets, fermented pepper, tarragon jus, ratatouille, Génépi-rosemary polenta

Filets d'agneau du pays, poivre fermenté, jus à l'estragon, ratatouille, polenta au Génépi et au romarin

Fish and Chips
Frittierte Rarner Eglifilets, Trüffelmayonnaise, hausgemachte Pommes Frites 45.–

Fried Perch fillet from Raron, truffel mayonnaise, homemade Pommes Frites

Filets de perche de Rarogne, mayonnaise à la truffe, Pommes Frites maison

Ribelmais Pouletbrust, eingelegte Pilze, Babykarotten, Tagliolini 42.–

Ribelmais chicken breast, pickled mushrooms, baby carrots, tagliolini

Poitrine de poulet de grain, champignons marinés, baby carottes, tagliolini

VOM SPIESS UND VOM GRILL
FROM THE SPIT AND GRILL
BROCHE ET GRILLADES

BLACK ANGUS BEEF – CROSS CREEK RANCH OREGON

Grilliertes US-Zwischenrippenstück 180 g 57.–
Grilled US-sirloin steak
Entrecôte américaine grillée

Grilliertes US-Rindsfilet 130 g 49.–
Grilled fillet of US-beef 180 g 62.–
Filet de bœuf américain grillé

Gegrilltes US-Chateaubriand, auserlesenes Marktgemüse (ab 2 Pers.) prép. 30 min 152.–
Grilled US-Chateaubriand, selection of market vegetables (from 2 people)
Chateaubriand américain grillé, sélection de légumes du marché (dès 2 pers.)

DRY AGED SWISS GOURMET MEAT GRAND CRU

Gegrilltes Rindsfilet 200 g 71.–
Grilled beef fillet
Filet de bœuf grillé

Gegrilltes Rinderkotelett (2 Pers.) 600 g 139.–
Grilled rib chop (2 people)
Côte de bœuf grillée (2 pers.)

Gegrilltes Entrecôte double (2 Pers.) 500 g 145.–
Grilled double sirloin steak (2 people)
Entrecôte double grillée (2 pers.)

Gegrilltes, doppeltes Kalbskotelett (2 Pers.) 500 g 135.–
Grilled double veal cutlet (2 people)
Côte de veau double (2 pers.)

**AUS DER SCHWEIZ UND DER REGION – SWISS AND REGIONAL –
DE LA SUISSE ET DE LA RÉGION**

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce prép. 35 min. 43.–
Chicken from "Alpstein" from the spit, Limoncello gravy
Coquelet de « Alpstein » à la broche, jus corsé au Limoncello

Gegrilltes, einheimisches Kalbssteak 130 g 49.–
Local grilled veal steak 180 g 59.–
Steak de veau de la région grillé

Schweinerückensteak, 3-4 Wochen am Knochen gereift 150 g 47.–
Pork loin steak, aged 3-4 weeks on the bone
Steak de longe de porc, rassi à l'os 3-4 semaines

Marinierte Lammmedaillons vom Grill 49.–
Grilled medallions of lamb
Médailles d'agneau marinés et grillés

Gegrilltes Alpenlammkarree mit kräftiger Fleischsauce und Gemüseauswahl (2 Pers.) 139.–
Grilled rack of lamb with gravy and choice of vegetables (2 people)
Carré d'agneau des Alpes grillé, jus corsé et choix de légumes (2 pers.)

Alle unsere Grilladen servieren wir mit:

All grill meat dishes are served with:

Toutes nos grillades sont servies avec :

Saucen: Armagnac-Pfeffer, Béarnaise, Café de Paris, Rotwein-Butter

Sauces: Armagnac-pepper, Béarnaise, Café de Paris, red wine butter

Sauces: Armagnac-poivre, béarnaise, café de Paris, beurre au vin rouge

Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Side dishes: French fries, potato gratin, rosemary potatoes, baked potato with sour cream

Garnitures: Pommes frites, gratin, pommes de terre au romarin, pommes de terre au four à la crème acidulée

Gemüse aus biologischem Anbau:

Estragon-Tomate, Brokkoli mit Mandelbutter, junger Blattspinat, glasierte Karotten, Tagesgemüse

Organic vegetables:

Tarragon tomato, broccoli with almond butter, young leaf spinach, glazed carrots, vegetables of the day

Légumes bio:

Tomate à l'estragon, brocoli au beurre d'amandes, pousses d'épinards, carottes glacées, légumes du jour

TAGESSPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL
DAILY SPECIALITIES FROM THE CHARCOAL GRILL
SPÉCIALITÉS DU JOUR DU GRILL AU FEU DE BOIS

MONTAG - MONDAY - *LUNDI*

Heritage Angus Ribeye

Heritage Angus Ribeye

Heritage Angus Ribeye

DIENSTAG - TUESDAY - *MARDI*

Schweizer Kalbskrone

Swiss rack of veal

Couronne de veau suisse

MITTWOCH - WEDNESDAY - *MERCREDI*

Rindskotelett

Rib of beef

Côte de bœuf

DONNERSTAG - THURSDAY - *JEUDI*

Alpen-Lammkeule

Leg of lamb of the Alps

Gigot d'agneau des alpes

FREITAG - FRIDAY - *VENDREDI*

Rindsrückenstück

Sirloin / Top cut

Contre-filet de bœuf

SAMSTAG - SATURDAY - *SAMEDI*

Halber Kalbsrücken aus der Region

Local half saddle of veal

Demi-selle de veau de la région

SONNTAG - SUNDAY - *DIMANCHE*

Heimisches Lammkarree

Rack of lamb from the valley

Carré d'agneau du Valais

Portion

49.–


à discretion

72.–

Kartoffelgratin mit Tagesgemüse

Potato gratin with vegetables of the day

Gratin de pommes de terre et légumes du jour

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit einem .

Vegetarian dishes are marked with a  and vegan dishes with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un  et les plats végétaliens avec un .

Alle Gewichtsangaben sind auf der Basis des Rohzustandes gewogen und angegeben.

All declarations of weight are based on the raw material.

Le poids indiqué sur la carte est le poids avant cuisson.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Rindfleisch – Beef – Boeuf	CH/USA/CAN
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Lammfleisch – Lamb – Agneau	CH
Wild – Game – Gibier	A
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F

LIEFERANTEN – SUPPLIER – FOURNISSEURS

Matterhorn Fleisch AG

Mérat Fleisch

Bianchi AG

Julen Toni

Dubno AG

Wir verwenden für unsere Fleischgerichte aus der Schweiz nur Produkte aus kontrollierter Haltung. Unsere Fische stammen aus nachhaltigen Zuchten. Alle unsere Fleisch- & Fischgerichte würzen wir mit Fleur de Sel de Bex.

Our meat dishes with Swiss origin are without any exception, from certified stockbreeding. Our Swiss fish all arise from sustainable breeding. We season all meat and fish dishes with Fleur de Sel de Bex.

La viande suisse qui vous est servie est d'origine certifiée. Les poissons sont frais et proviennent d'élevages de premier choix. Tous les plats de viande et de poisson sont assaisonnés à la Fleur de Sel de Bex.

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

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

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.