

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN



WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

APPETIZERS

HORS D'ŒUVRE

Entenleberterrine, Rhabarberchutney, Rauchmandeln, Gewürzbrioche Duck liver terrine, rhubarb chutney, smoked almonds, spicy brioche <i>Terrine de foie gras de canard, chutney à la rhubarbe, amandes fumées, brioche aux condiments</i>	28.—
Avocado-Krabbensalat, Bärenkrebs, 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>	32.—
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.—
Jakobsmuschel und Hummer, Limette, Shiitake, Kohlrabi Scallop and lobster, lime, shiitake, kohlrabi <i>Coquille Saint-Jacques et homard, limette, shiitake, chou-rave</i>	32.—
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.—
Frühlingssalate, Spargelspitzen, Wachtelei, Pistazie, Belper Knolle Spring leaf salads, asparagus tips, quail egg, pistachio, cheese from Belp <i>Salade de printemps, pointes d'asperges, œuf de caille, pistache, fromage boule de Belp</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


Leichtes Spargelsüppchen, Tapioka, Tatar von Gamberi Rossi 16.—
Light asparagus soup, tapioca, tartar of Gamberi Rossi
Soupe légère aux asperges, tapioca, tartare de Gamberi Rossi


WARME VORSPEISEN


WARM STARTERS

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Klassische Ravioli, Nussbutter, Salbei, Kalbsjus 26.—
Classical ravioli, nut butter, sage, veal jus
Ravioles classiques, beurre de noix, sauge, jus de veau

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, schwarzer Trüffel  28.—
Egg poached at 65°, spinach leaves, fontina cheese gnocchi, black truffle
Œuf poché 65°, épinards en branches, gnocchi au fontina, truffe noire

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
Swiss Alpine Lachs, Rande, Meerrettich, Venere Reis	36.—	47.—
Swiss alpine salmon, beetroot, horse radish, Venere rice <i>Swiss alpine saumon, betterave, raifort, riz Venere</i>		
Königszander, Noilly Prat, Senfkohl, Zuckermaisblini	38.—	50.—
Pike-perch fillet, Noilly Prat, mustard cabbage, sweetcorn blini <i>Filet de sandre, Noilly Prat, chou-moutarde, blini de maïs doux</i>		
Südafrikanische Scampis, Wok-Gemüse, Thai Curry, Parfümreis		68.—
South African scampis, wok vegetables, thai curry, perfumed rice <i>Scampis sud-africains, wok de légumes, curry thaï, riz parfumé</i>		
Goldbrassen-Filet, Olivenöl, Tomate, Taggiasca Oliven, Rote Tapenade, Fregola Sarda	39.—	52.—
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>		
Heilbutt aus dem Wildfang, „Beurre blanc“, Pastinake Petersilienwurzel, grünes Gemüse	42.—	55.—
Halibut, „Beurre Blanc“, parsnip, parsley root, green vegetables <i>Flétan, „Beurre Blanc“, panais, racine de persil, légumes verts</i>		
Seezunge im Ganzen gebraten	500g	prép. 25 min 65.—
Whole roasted sole <i>Sole rôtie entière</i>		
Geangelter Wolfsbarsch aus dem Wildfang im Ganzen gegrillt (2 Pers.)		1.2 kg 165.—
Whole grilled angled sea bass (2 people) <i>Bar de ligne grillé entier (2 personnes)</i>		

AUS DER PFANNE

SLOW SIMMERED

DE LA POÊLE

Einheimische Lammfilets, Eblyrisotto, Bärlauch, tournierte Bio Karotten aus dem Rhonetal 46.—
Local lamb fillets, ebly risotto, wild garlic, organic carrots from the Rhone valley
Filets d'Agneau du pays, risotto d'ebly, ail des ours, bio carottes de la vallée du Rhône

In Limettenöl gegartes Kalbsfilet, gebackene Artischocken, Auberginengnocchi, junger Blattspinat 48.—
In lime oil roasted veal fillet, baked artichokes, eggplant gnocchi, young leaf spinach
Filet de veau poché à l'huile de citron vert, artichauts, gnocchi d'aubergine, jeunes pousses d'épinards

Stubenkükenbrüstchen, Morcheln, Erbsenmosseline, glasierte Kefen 44.—
Spring chicken, morels, pea mousseline, glazed sugar pea
Suprême de coquelet, morilles, mousseline de petit pois, pois gourmands glacé

SPARGEL

ASPARAGUS

ASPERGES

Lauwarmer weisser und grüner Spargel, Prosciutto „Grand Crû du Valais“, Sauce Hollandaise 36.—
Tepid white and green asparagus, Prosciutto „Grand Crû du Valais“, sauce hollandaise
Duo d'asperges vertes et blanches tièdes, Prosciutto „Grand Crû du Valais“, sauce hollandaise

Lauwarmer weisser und grüner Spargel, gebratenes Seezungenfilet, Sauce Hollandaise 50.—
Tepid white and green asparagus, grilled sole fillet, sauce hollandaise
Duo d'asperges vertes et blanches tièdes, filet de sole grillé, sauce hollandaise

Lauwarmer weisser und grüner Spargel, grilliertes Bisonfilet, Sauce Hollandaise 54.—
Tepid white and green asparagus, grilled fillet of bison, sauce hollandaise
Duo d'asperges vertes et blanches tièdes, filet de bison grillé, sauce hollandaise

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

BLACK ANGUS BEEF

Grilliertes US-Zwischenrippenstück	180 g	59.—
Grilled US-sirloin steak <i>Entrecôte américaine grillée</i>		
Grilliertes US-Rindsfilet	130 g	49.—
Grilled fillet of US-beef <i>Filet de bœuf américain grillé</i>	180 g	63.—
Gegrilltes US-Chateaubriand, auserlesenes Marktgemüse (ab 2 Pers.)	prép. 30 min	160.—
Grilled US-Chateaubriand, selection of market vegetables (from 2 people) <i>Chateaubriand américain grillé, sélection de légumes du marché (dès 2 pers.)</i>		

DRY AGED SWISS GOURMET MEAT GRAND CRU

Gegrilltes Rindsfilet	200 g	75.—
Grilled beef fillet <i>Filet de bœuf grillé</i>		
Gegrilltes Rinderkotelett (2 Pers.)	600 g	140.—
Grilled rib chop (2 people) <i>Côte de bœuf grillée (2 pers.)</i>		
Gegrilltes Entrecôte double (2 Pers.)	500 g	150.—
Grilled double sirloin steak (2 people) <i>Entrecôte double grillée (2 pers.)</i>		
Gegrilltes, doppeltes Kalbskotelett (2 Pers.)	500 g	145.—
Grilled double veal cutlet (2 people) <i>Côte de veau double (2 pers.)</i>		

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

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce prép. 35 min. 45.–
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, rassis à l'os 3-4 semaines

Marinierte Lammmedaillons vom Grill 52.–
Grilled medallions of lamb
Médailles d'agneau marinés et grillés

Gegrilltes Alpenlammkarree mit kräftiger Fleischsauce und Gemüseauswahl (2 Pers.) 150.–
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 .

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*/AUS*
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Lammfleisch – Lamb – Agneau	CH/UK
Wild – Game – Gibier	A
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F
Schweinefleisch – pork – porc	CH
Süßwasserfische – sweet water fish – poissons d'eau douce	CH
Thunfisch – tuna – thon	PHL
Wolfsbarsch – sea bass – loup de mer	F/GB
Heilbutt – halibut – flétan	F
Jakobsmuschel – scallop – coquille Saint-Jacques	USA
Hummer – lobster – homard	CAN
Krabben – crab – crevettes	USA
Lachs – salmon – saumon	NO
Krebs – crustacean – crustacés	VNM
Goldbrasse – sea bream – dorade	F
Seezunge – sole – sole	NL/F

***Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein**

*May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques*

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.

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.