

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN



WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

APPETIZERS

HORS D'ŒUVRE

Hausgemachte Entenleberterrinen, Aprikosen, Pistazien, Banylus, Brioche Homemade duck liver terrine, Apricots, pistachio, Banylus, Brioche <i>Terrine de foie gras de canard maison, apricots, pistache, Banylus, brioche</i>	26.–
Krabbenfleisch, Grüner Apfel, Kräuter, Vadouvan Crab meat, green apple, herbs, Vadouvan <i>Salade de crabe, pomme verte, herbes, Vadouvan</i>	26.–
Graved Lachs, Scampi, Gin, Limette, Avocado, Gurke Graved salmon, scampi, gin, lime, avocado, cucumber <i>Saumon Gravlax, Scampi, gin, citron vert, avocat, concombre</i>	28.–
Carpaccio Wolowina Rind, Sommertrüffel, Parmesan Vacche Rosse Carpaccio Wolowina beef, summer truffle, Parmesan Vacche Rosse <i>Carpaccio de boeuf Wolowina, truffe d'été, parmesan, Vacche Rosse</i>	28.–
Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar, Senfcreme, geräuchertes Eigelb Tartar of beef fillet, mustard cream, smoked egg yolk <i>Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde, jaune d'œuf fumé</i>	30.–
Knackiger Salat auf Hummus, Quinoa, Cranberries, Kerne Crunchy salad with hummus, quinoa, cranberries, seeds <i>Assiette de salade avec houmous, quinoa, canneberge, graines</i>	 19.–
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.–

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

Zermatter Heusuppe, Yak-Tsang-Ling Trockenfleisch, Hüttenkäse Bonbon 16.–


Zermatt hay soup, Yak – Dried meat, cottage cheese bonbon

Soupe au foin de Zermatt, viande séchée de yack, bonbon de cottage cheese

WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Fünf Kräuter-Ricotta-Ravioli, Pfifferlinge, Mark von gerösteten Paprikaschoten  26.–

Five Herbal-Ricotta-Ravioli, canterelle, pulp of roasted pepper

Ravioles aux cinq herbes et ricotta, chanterelles, coulis de poivrons grillé

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  28.–

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

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

Grilliertes Gemüse, konfiertes Fenchel, Pesto  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

Swiss Alpine Lachs aus Lostallo, Auberginenpüree, Zucchini Perlen, Venere Reis, Taggiasca Oliven	1/2	1/1	
Swiss Alpine salmon from Lostallo, eggplant puree, Zucchini pearls, Venere rice, Taggiasca olives <i>Saumon des alpes suisses de Lostallo, mousse d'aubergine, Perles de courgette, riz Venere, olives de Taggiasca</i>	36.—	49.—	
Schwarzer Kabeljau, Spinat, Süsskartoffel, Chorizo	36.—	49.—	
Black cod, spinach, sweet potato, chorizo <i>Cabillaud noir, épinards, patate douce, chorizo</i>			
Südafrikanische Scampis, Grüner Spargel, Kefen, Zitronengras, Parfümreis		68.—	
South African scampis, green asparagus, sugar peas, lemongras, perfumed rice <i>Scampis sud-africains, asperge verte, pois gourmands, citronnelle, riz parfumé</i>			
Goldbrassen-Filet, Basilikum Risotto, Rote Tapenade, schwarzer Knoblauch	37.—	50.—	
Sea bream fillet, basil risotto, red tapenade, black garlic <i>Filet de dorade, risotto de basilic, tapenade rouge, ail noir</i>			
Heilbutt aus dem Wildfang, Kartoffel-Perlen, Fenchel, Safran Orangen, Rucola	40.—	53.—	
Halibut, potato pearls, fennel, saffron oranges, rocket salad <i>Flétan, perles de pommes de terre, fenouil, oranges du safranées, roquette</i>			
Seezunge im Ganzen gebraten	500g	prép. 25 min	65.—
Whole roasted sole <i>Sole rôtie entière</i>			
Geangelter Wolfsbarsch 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

Vispertaler Lammkotelette, Erbsen, Minze, Mangold, Jungkartoffeln 46.–

Lamb cutlet from Visp valley, peas, mint, chard, young potatoes

Côtelettes d'agneau de la vallée de Viège, pois, menthe, blette, pommes de terre nouvelles

Sommer Reh, Sellerie, Schupfnudeln, Kirschen, Rotweinsauce 52.–

Summer deer, celery, "Schupfnudeln", cherries, red wine sauce

Chevreuil d'été, céleri, "Schupfnudeln", cerises, sauce au vin rouge

Stubenkükenbrüstchen, Bio-Karottenmousseline, Sommergemüse 44.–

Spring chicken breast, mashed bio carrots, summer vegetables

Poitrine de coquelet, mousse de carottes, légumes d'été

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 <i>Entrecôte américaine grillée</i>		
Grilliertes US-Rindsfilet	130 g	49.–
Grilled fillet of US-beef	180 g	62.–
<i>Filet de bœuf américain grillé</i>		
Gegrilltes US-Chateaubriand, auserlesenes Marktgemüse (ab 2 Pers.)	prép. 30 min	152.–
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	71.–
Grilled beef fillet <i>Filet de bœuf grillé</i>		
Gegrilltes Rinderkotelett (2 Pers.)	600 g	139.–
Grilled rib chop (2 people) <i>Côte de bœuf grillée (2 pers.)</i>		
Gegrilltes Entrecôte double (2 Pers.)	500 g	145.–
Grilled double sirloin steak (2 people) <i>Entrecôte double grillée (2 pers.)</i>		
Gegrilltes, doppeltes Kalbskotelett (2 Pers.)	500 g	135.–
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. 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

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 .

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

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