

LE RESTAURANT



MONT CERVIN PALACE
ZERMATT

«Le Restaurant» ist beeinflusst von mediterran-französischen Spezialitäten und bietet eine grosse Auswahl an frischem Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren mit sorgfältig ausgewählten Zutaten. Die Qualität der Produkte steht im Vordergrund. Tauchen Sie ein in die pulsierende Atmosphäre und genießen Sie die großen kulinarischen Klassiker.

«Le Restaurant » is influenced by mediterranean-french specialities, offering a wide range of fresh fish, seafood and crustacean with carefully sourced ingredients. The quality of the products is paramount. Soak in the vibrant atmosphere and enjoy the great culinary classics.

«Le Restaurant» est influencé par les spécialités méditerranéennes et françaises, offrant une large gamme de poissons, fruits de mer et crustacées frais avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. La qualité des produits est primordiale. Imprégnez-vous de l'ambiance vibrante et dégustez les grands classiques culinaires.

DEGUSTATIONS MENU

CHF 145.-

Carpaccio von der Königsmakrele, Mandarine, Kaviar Oona 103, Extra-Virgin Oliven Öl,
Kingfish carpaccio, mandarin, caviar Oona 103, extra virgin-olive oil,
Carpaccio de sériole, mandarine, caviar Oona 103, huile d'olive extra vierge,

Jakobsmuscheln, roter Belle Pepper, Chorizo Ragout
Scallops, red belled pepper, chorizo ragout
Saint-Jacques, poivron rouge et chorizo

Navarin Hummer, Kartoffeln, Cherrytomaten, Rosmarin
Navarin lobster, potatoes, cherry tomatos, rosemary,
Navarin de homard, pommes de terre, tomates cerise, romarin

Steinbuttfilet, Topinambour, Steinpilze, Haselnuss
Turbot, Jerusalem artichoke, porcini, hazelnut
Filet de turbot, Topinambour, cèpes, noisettes

« Mille Feuilles », Vanille, Haselnuss, Karamell
« Mille Feuilles », vanilla, hazelnut, caramel
« Mille-feuilles », vanille, noisettes, caramel

AUSTERN, OYSTERS, HUÎTRES

		1	3
«Gillardeau» special Nr.2 (France)	Stück – pieces – pièces	9.5–	28.–
Fine de Claire Huitres Favier F2 (France)	Stück – pieces – pièces	6.5–	19.–
Brandy Bay Nr.2 (Ireland)	Stück – pieces – pièces	8.5–	25.–
Panache Degustation (3 types)			24.–

KAVIAR, CAVIAR, CAVIARS

Caviar Oscière Gold, 30gr	157.–
Caviar Oscière Gold, 50gr	262.–
Caviar Oscière Gold, 100gr	525.–

serviert mit Blinis und Sauerrahm
served with blinis and sour cream
servis avec blinis à la crème fraîche

VORSPEISEN, STARTERS, ENTRÉES

	½	1		½	1
Taschenkrebs Crabe <i>Crabe</i>	55.–	105.–	Hummer Lobster <i>Homard</i>	50.–	90.–

Langoustine bouquet Langoustine bouquet <i>Langoustine bouquet</i>	6 Stück – pieces – pièces	36.–
--	---------------------------	------

serviert mit Mayonnaise und Cocktailsauce
served with mayonnaise and cocktail sauce
servie avec Mayonnaise et cocktail sauce

*Meeresfrüchteplatte (2-3 Pers.) 12 Austern, 4 Langustinen, 4 Riesenkrevetten, 6 Wellhornschnellen Seafood platter 12 oysters, 4 langoustines, 4 king prawns, 6 whelks <i>Assiette de fruit de mer</i> 12 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes sauvages, 6 bulots		160.–
--	--	-------

<p>*Mont Cervin Platte (2-3 Pers.) 230. –</p> <p>12 Austern, 6 Langustinen, 4 Riesenkrevetten, ½ Hummer, ½ Taschenkrebs, 6 Wellhornschnellen</p> <p>12 Austern, 6 langoustines, 4 king prawns, ½ lobster, ½ crab, 6 whelks 12 huîtres, 6 langoustines, 4 crevettes sauvages, ½ homard, ½ crabe, 6 bulots</p>
<p>*Mont Cervin Platte (3 Pers.) 280. –</p> <p>12 Austern, 6 Langustinen, 4 Riesenkrevetten, 1 Hummer, 1 Taschenkrebs, 6 Wellhornschnellen</p> <p>12 Austern, 6 langoustines, 4 king prawns, 1 lobster, 1 crab, 6 whelks 12 huîtres, 6 langoustines, 4 crevettes sauvages, 1 homard, 1 crabe, 6 bulots</p>
<p>*serviert mit Roggenbrot und Schalottenvinaigrette served with rye bread and shallot vinaigrette servies avec pain de seigle et vinaigrette à l'échalote</p>
<p>Crevetten Cocktail, Mayonnaise, Lemon 26. –</p> <p>Shrimp cocktail, mayonnaise, lemon Cocktail de crevettes, mayonnaise citron</p>
<p>Graved Lachs (Swiss Salmon), Randen, Ziegenfrischkäse, Pistazien, Estragon 29. –</p> <p>Graved salmon (Swiss Salmon), beetroot, fresh goat cheese, pistachios, tarragon Saumon gravlax (Swiss Salmon), betterave, fromage de chèvre frais, pistaches, estragon</p>
<p>Jakobsmuschel, Piperade, Chorizo 31. –</p> <p>Scallops, piperade, chorizo Saint-Jacques, piperade, chorizo</p>
<p>Carpaccio von der Königsmakrele, Mandarine, Oona Kaviar, Dill 35. –</p> <p>Kingfish carpaccio, mandarin, Oona caviar, dill Carpaccio de sériole, mandarine, Oona caviar, aneth</p>
<p>Tuna, Tomaten, Aioli, Kapern, Basilikum 32. –</p> <p>Tuna, tomatoes, aioli, capers, basil Thon, tomates, aioli, câpres, basilic</p>
<p>Vegane Jakobsmuscheln (Kräuterseidling), Kürbisvelouté, Puy Linsen, Quinoa, Dukkah 24. –</p> <p>Vegan scallops (King oyster mushrooms), pumpkin velouté, puy lentils, quinoa, Duqqa Coquille Saint-Jacques végan(pleurotes royaux), velouté de courge, lentilles Puy, quinoa, Duqqa</p>
<p>Junger Blattspinat, Yuzu, Miso, Trüffel (10 gr.) 56. –</p> <p>Baby leaf spinach, yuzu, miso, truffle (10 gr.) Jeune pousse d'épinards, yuzu, miso, truffe (10 gr.)</p>

SUPPEN, SOUPS, POTAGES

Hummer Bisque, Nordseekrabben, Tonka Bohnen 28. –
Lobster bisque, North Sea shrimps, Tonka beans
Bisque d'Homard, crevettes de la mer du Nord, fèves Tonka

Traditionelle Fisch Suppe, Rouille Sauce, Rustique Crostini 30. –
Traditional mediterranean fish soup, Rouille sauce, rustique Crostini
Soupe de poisson façon bouillabaisse, sauce Rouille, rustique Crostini

Fische und Krustentiere fish and crustacean poissons et crustacés

Langoustine, Fregola Sarda, Karotten 68. –
Langoustine, Fregola Sarda, carotte
Langoustine, Fregola Sarda, carotte

Steinbuttfilet, Topinambour, Steinpilze, Haselnuss 69.–
Turbot, Jerusalem artichoke, porcini, hazelnut
Filet de turbot, Topinambour, cèpes, noisettes

Wolfsbarsch, Schwarzwurzel, Pinienkerne, Schwarzer Knoblauch 54. –
See bass salsify, pine nuts, black garlic
Bar, salsifis, pignons de pin, ail noir

Navarin Hummer, Kartoffeln, Hummer Sauce 58. –
Navarin lobster, potatoes, lobster sauce,
Navarin de homard, pommes de terre, sauce à l'homard,

Seezunge grilliert oder Müllerin Art 500 g, prép. 25 min 82.–
Sole grilled or meunière
Sole grillée ou meunière

Fang des Tages (2 Pers.) 1,2 kg 175.–
Catch of the day (2 people)
Pêche du jour (2 pers.)

Folgende Beilagen werden dazu serviert:
The following side dishes are served with it:
Les garnitures suivantes sont servies en accompagnement :

Baby Spinat, geröstete Kartoffeln, gegrillte Zitrone / Sauce Vierge, Beurre Blanc
Baby spinach, roasted potatoes, grilled lemon / Sauce vierge, beurre blanc
Pousse d'épinard, pommes de terre rôties, citron brûlé / Sauce vierge, beurre blanc

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

plats végétariens



Vegane Gerichte

vegan dishes

plat végétans



Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

plats sans lactose



Glutenfreie Gerichte

gluten free dishes

plats sans gluten



Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Austern – oysters – huîtres	FR/IR
Langustinen (Platte) – langoustines (seafood plate) – langoustines (plateau)	DN
Riesencrevetten, Black tiger prawnss - crevettes sauvages	VTN
Wellhornschnecken – whelks – bulots	FR
Hummer – lobster, homard	CAN
Jakobsmuschel – scallop – coquille Saint-Jacques	USA
Krabben – crab – crabe	NS FAO 27
Dorade – dorade – dorade	FAO 27
Wolfbarsch – sea bas – loup de mer	GRC
Steinbutt – turbot – filet de turbot	FR/FAO27
Seezunge – sole – sole	NL/FAO 27
Langustinen – langoustines – langoustines	SA
Thunfisch – tuna – thon	PHL
Königsmakrele – kingfish – sérieole	SAUS
Lachs – salmon – saumon	CH

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.

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.