

# Le Cervin

## Grill

### SNACK

<b>Foie gras Toast**</b> , hausgemachte Brioche, Aprikose	27
Foie gras toast**, homemade brioche, apricot <i>Toast de foie gras**, brioche maison, abricot</i>	
<b>Crevettencocktail</b>	27
Shrimp cocktail <i>Cocktail de crevettes</i>	
<b>Geräucherter Lachs Maison Etienne, Kräutercreme</b>	21
Smoked salmon Maison Etienne, herb cream <i>Saumon fumé Maison Etienne, crème aux herbes</i>	
<b>+Geräucherter Kaviar</b>	+18
+Smoked caviar <i>+Caviar fumé</i>	

### COCKTAIL PAIRING

<b>Smocked Summit</b>	26	<b>Southbound</b>	23
Infused vodka with Alpine smoked tea, Appenzeller, Tomato, Tabasco, Yuzu		Mezcal, Aperol, Lime, pine cordial, Grapefruit	

### CRUDO

<b>Rindercarpaccio, Rucola, Parmigiano, Pinienkerne, Schwarze Knoblauchcreme</b> 🌿	120g   42 200g   63
Beef carpaccio, arugula, Parmigiano, pine nuts, black garlic cream <i>Carpaccio de bœuf, roquette, Parmigiano, pignons de pin, crème à l'ail noir</i>	
<b>Oxsenherztomaten, Stracciatella, Basilikum, Olivenölperlen</b> 🌿 🌿	28
Oxheart tomatoes, stracciatella, basil, olive oil pearls <i>Tomates cœur de bœuf, stracciatella, basilic, perles d'huile d'olive</i>	
<b>Schweizer Lachstatar, Fenchel, Alpenjoghurt, Dill</b> 📍	35
Swiss salmon tartare, fennel, alpine yogurt, dill <i>Tartare de saumon Suisse, fenouil, yaourt alpin, aneth</i>	
<b>Klassisches Rindstatar</b> 🌿 📍	120g   45 200g   66
Classic beef tartare <i>Tartare de bœuf classique</i>	
<b>Kalbstatar, Eigelbcreme, Belper Knolle Käse, Sommertrüffel</b> 📍	43
Veal tartare, egg yolk cream, Belper Knolle cheese, summer truffle <i>Tartare de veau, crème de jaune d'œuf, fromage Belper Knolle, truffe d'été</i>	

# Le Cervin Grill

## SALAD & CONSOMMÉ

- Sommerlicher Blattsalat, Herbi Alpenkräuterkäse, Aprikosen, Sauerteig Croutons**  21  
Summer leaf salad, Herbi alpine herb cheese, apricots, sourdough croutons  
*Salade de jeunes pousses, fromage Herbi aux herbes alpines, abricots, croûtons au levain*
- Ochschwanzbrühe, geräucherte Markknödel, Kalbszunge, Wurzelgemüse** 26  
Oxtail consommé, smoked marrow dumplings, veal tongue, root vegetables  
*Bouillon de queue de bœuf, quenelles de moëlle fumée, langue de veau, légumes racines*
- Walliser Tomatenessenz, Ziegenkäse, Alpenkräuter**  24  
Valais tomato essence, goat cheese, alpine herbs  
*Essence de tomates valaisanne, fromage de chèvre, herbes alpines*

## CHEF'S SPECIAL

- Geröstetes Knochenmark, Alpenkräuterkruste** 16  
Roasted bone marrow, alpine herb crust  
*L'os à moëlle rôtie, croûte aux herbes alpines*
- Oeuf parfait, Mangold, GC Trockenspeck, Kartoffelschaum** 23  
Oeuf parfait, chard, GC dried bacon, potato foam  
*Oeuf parfait, bettes, GC lard sec affiné, écume de pomme de terre*

## PASTA

- Gnocchi, Sommertrüffel, Onsen Ei, Sbrinz**  34  
Gnocchi, summer truffle, onsen egg, Sbrinz cheese  
*Gnocchi, truffe d'été, œuf onsen, fromage Sbrinz*
- Ravioli, geschmorte Kalbsschulter, Röstzwiebeln, Schnittlauch**  31  
Ravioli, braised veal shoulder, crispy onions, chives  
*Ravioli, épaule de veau braisée, oignons croustillants, ciboulette*

# Le Cervin Grill

## 01 - MEAT

Wählen Sie Ihr Fleisch aus unserer Auswahl

Choose your meat from our selection

*Choisissez votre viande parmi notre sélection*

## 02 - COOKING LEVEL

Wählen Sie Ihren Garstufe: Rare | Medium rare | Medium | Medium well

Choose how well done: Rare | Medium rare | Medium | Medium well

*Choisissez la cuisson : Bleu | Saignant | À point | Bien cuit*

### DID YOU KNOW?

Die perfekte Garstufe ist nicht für jedes Steak dieselbe. Besonders stark marmorierte Cuts wie Wagyu oder Ribeye entfalten ihr volles Aroma oft bei Medium Rare bis Medium, da die feinen Fettadern dabei schmelzen und für zusätzliche Saftigkeit sorgen. Magere Cuts wie Filet werden hingegen häufig Rare oder Medium Rare serviert, um ihre Zartheit zu bewahren.

The perfect level of doneness is not the same for every steak. Highly marbled cuts such as Wagyu or Ribeye often reveal their full flavour when cooked Medium Rare to Medium, as the fine intramuscular fat melts and enhances juiciness. Leaner cuts such as Filet are typically served Rare or Medium Rare to preserve their exceptional tenderness.

*La cuisson idéale n'est pas la même pour tous les steaks. Les pièces fortement persillées, comme le Wagyu ou le Ribeye, révèlent souvent toute leur richesse aromatique lorsqu'elles sont servies entre saignant et à point, car les fines veines de gras fondent et apportent davantage de jutosité. Les morceaux plus maigres, comme le filet, sont quant à eux généralement servis saignants ou rosés afin de préserver toute leur tendreté.*



# Le Cervin Grill

## FILET

<b>Swiss Gourmet Grand Cru Filet, 28 Tage dry aged</b> 📍 Swiss Gourmet Grand Cru filet, dry aged 28 Tage <i>Filet Swiss Gourmet Grand Cru, affiné 28 jours</i>	200g   88
<b>Black Angus Rindsfilet*</b> Black Angus beef filet <i>Filet de bœuf black Angus</i>	150g   52
<b>Chateaubriand vom Black Angus*</b> Black Angus Chateaubriand <i>Chateaubriand de Black Angus</i>	2 Pers   500g   155

## ENTRECÔTE

<b>Swiss Gourmet Grand Cru Entrecôte</b> 📍 Swiss Gourmet Grand Cru entrecôte <i>Entrecôte Swiss Gourmet Grand Cru</i>	200g   72
<b>Black Angus Entrecôte*</b> Black Angus sirloin steak <i>Entrecôte de bœuf Black angus</i>	180g   56
<b>Wagyu 8/9 King River Entrecôte</b> Wagyu 8/9 King River entrecôte <i>Entrecôte Wagyu 8/9 King River</i>	2 Pers   300g   177

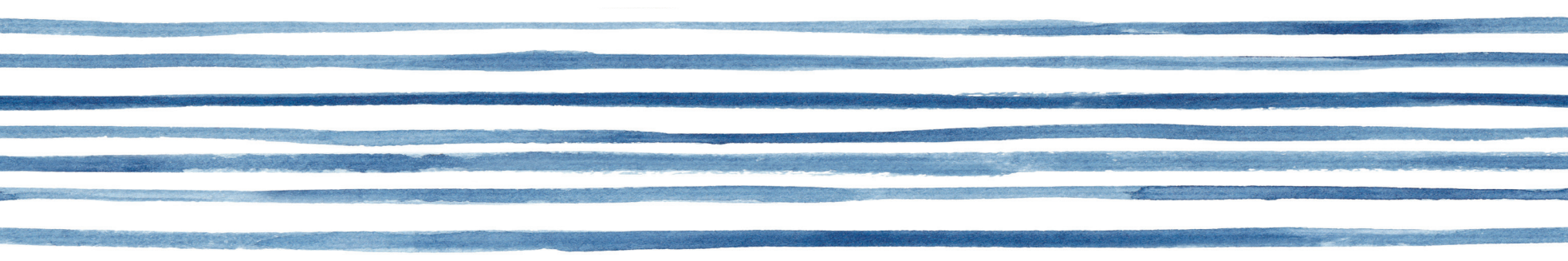
## COCKTAIL PAIRING

**Ember Negroni**  
Peated whisky, Campari  
Tokaji wine, Cocoa

24


**Burnt Earth**  
Rum, Cynar,  
Smoky bitters,

26



# Le Cervin Grill

## RIB EYE

<b>Swiss Gourmet Grand Cru Ribeye</b> 	200g   78
Swiss Gourmet Grand Cru ribeye <i>Ribeye Swiss Gourmet Grand Cru</i>	
<b>“The Black” Angus Ribeye</b>	300g   95
“The Black” Angus Ribeye <i>Ribeye Angus „The Black“</i>	
<b>US Prime Black Angus Ribeye*</b>	2 Pers   500g   200
US Prime Black Angus Ribeye <i>Us prime Ribeye Black Angus</i>	

## ON THE BONE

<b>Schweizer Kalbskotelett</b>	350g   97
Swiss veal chop <i>Côte de veau suisse</i>	
<b>Swiss Gourmet Grand Cru Schweinekotelett</b>	300g   41
Swiss Gourmet Grand Cru pork chop <i>Côte de porc Swiss Gourmet Grand Cru</i>	
<b>Alpstein Mistkratzerli, Limoncello Sauce</b>	36
Alpstein roasted baby chicken, limoncello sauce <i>Coquelet rôti de l'Alpstein, sauce au limoncello</i>	
<b>Irishes Beef Tomahawk</b>	2 Pers   1000g   210
Irish beef tomahawk <i>Tomahawk de boeuf irlandais</i>	
<b>Irishes Lammkarree</b>	2 Pers   500g   148
Irish lamb rack <i>Carré d'agneau irlandais</i>	

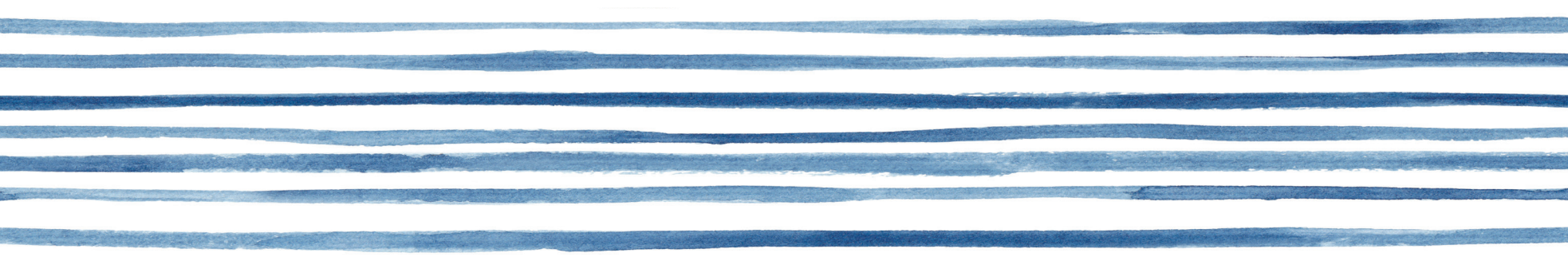
## COCKTAIL PAIRING

**The Long Dusk**  
Cognac, Drambuie  
Marsala, Tonic

26

**Coal Sour**  
Pisco, Malbec, Lemon,  
Timur berry, Vegg, charcoal powder

24



# *Le Cervin*

## *Grill*

### 03 - CHOOSE YOUR SAUCE

**Grüne Pfefferrahmsauce, Cognac**

Green peppercorn cream sauce, Cognac

*Sauce au poivre vert, crème, Cognac*

**Sauce Béarnaise**

Béarnaise sauce

*Sauce béarnaise*

**Café de Paris Butter**

Café de Paris butter

*Beurre Café de Paris*

### 04 - CHOOSE YOUR SIDE DISH 2 INCLUDED

**Hausgemachte Pommes frites**

Homemade French fries

*Frites maison*

**Kartoffelstock: Klassisch, Rinderbutter, Trüffel, Gruyère, Kräuter & Alpenblüten**

Mashed potatoes: Classic, beef butter, truffle, Gruyère, herbs & alpine flowers

*Purée de pommes de terre : classique, beurre de bœuf, truffe, Gruyère, herbes & fleurs alpines*

**Grilliertes Gemüse**

Grilled vegetables

*Légumes grillés*

**Karotten, Ahornsirup, Pommery Senf**

Carrots, maple syrup, Pommery mustard

*Carottes, sirop d'érable, moutarde de Pommery*

**Grillierter Broccolini, Zitronenzeste, Maldon Salz**

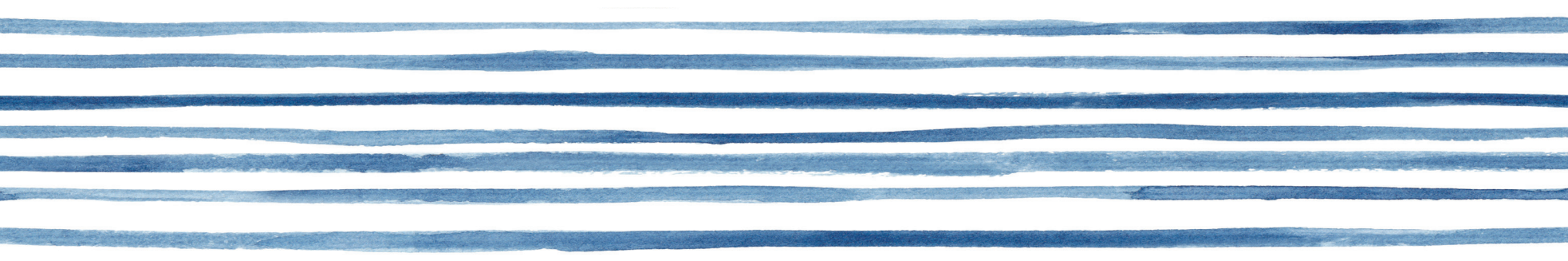
Grilled broccolini, lemon zest, Maldon salt

*Broccolini grillés, zeste de citron, sel de Maldon*

**Salatherz, Olivenöl, Zitrone**

Little Gem lettuce, olive oil, lemon

*Coeur de laitue, huile d'olive, citron*



# Le Cervin Grill

**Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:**

Unless we do declare otherwise, we use:

*Sauf indication contraire nous utilisons :*

<b>Rindfleisch</b> – Beef – <i>Boeuf</i>	CH   AUS   UY
<b>Kalbfleisch</b> – Veal – <i>Veau</i>	CH
<b>Lammfleisch</b> – Lamb – <i>Agneau</i>	CH   IR   GB
<b>Geflügel</b> – Poultry – <i>Volaille</i>	CH   F
<b>Schweinefleisch</b> – Pork – <i>Porc</i>	CH
<b>Fisch</b> – Fish – <i>Poisson</i>	CH
<b>Lachs</b> – Salmon – <i>Saumon</i>	CH
<b>Brot</b> – Bread – <i>Pain</i>	CH

**\*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 croissance hormonaux et des antibiotiquesw*

**\*\*Dieses Produkt stammt von Tieren aus Stopfmast.**

\*\*This product comes from animals that were force fed.

*\*\*Ce produit provient d'animaux issus du gavage.*

**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 complete 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.*

*Veillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.*



**LE CERVIN GRILL**

3920 Zermatt · Switzerland · +41 27 966 88 88 · info@montcervinpalace.ch  
www.montcervinpalace.ch · www.michelreybier.com