

LA CARTE DU SOIR
ABENDKARTE
DINNER MENU



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|
| Le consommé double de bœuf «Célestine» Doppelte Rindskraftbrühe «Célestine» <i>Double beef broth «Célestine»</i> | 1, 3, 7, 9 | CHF 17.— |
| avec de la langue de bœuf mit Rindszunge with beef tongue | 1, 3, 7, 9 | CHF 25.— |
| Les ravioles aux truffes noires du Périgord, Parmesan et espuma aux bolets Périgord Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz Espuma <i>Périgord truffle ravioli with parmesan and porcini mushroom espuma</i> | 1, 3, 7 | CHF 30.— / 56.— |
| L'artichaut poivrade à la barigoule avec du jambon « Grand Cru » Artischocken Barigoule Art mit «Grand Cru» Schinken <i>Artichoke Barigoule style with «Grand Cru» ham</i> | 9 | CHF 18.— CHF 26.— |
| Le saumon « Ora King » mariné au Gin 4478 Jus de concombre au raifort Lachs « Ora King » mariniert mit Gin 4478, Gurken-Meerrettich Jus <i>Salmon « Ora King » marinated with Gin 4478, cucumber-horseradish jus</i> | 4 | CHF 28.— |
| Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, Œuf de caille et fromage « Boule de Belp » Rindsfilet Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Wachtel Ei und «Belper Knolle»-Käse <i>Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife, Quail egg and «Belper Knolle» cheese</i> | 1, 3, 7, 10 | CHF 30.—/50.— |



- Le carpaccio de betterave rouge au fromage de chèvre frais gratiné^{1,7,8, 10} et noix caramélisées** CHF 28.--
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Nüssen
*Red beetroot carpaccio with gratinated fresh goat cheese
and caramelised nuts*
- L'escalope de foie gras de canard poêlée et sa compotée d'abricots secs^{1, 3, 7}** CHF 30.--
Enten Foie Gras Schnitzel und Trockenaprikosen Kompott
Escalop of Duck Foie Gras with dried apricot compote
- La salade toute verte , tuiles aux graines bio** 1, 11 CHF 14.—
et vinaigrette aux herbes
Grüner Salat mit Bio-Kernen-Hüppen und Kräuter Vinaigrette
Green salad with bio seeds and herb vinaigrette



DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

- Les joues de veau braisées à la bière de Zermatt** 1, 3, 7, 9, 12 **CHF 58.—**
Chou-kale et « Spätzli » au fromage blanc
 Kalbsbäckchen im Zermatter Bier geschmort und Quark-Spätzli
Veal cheek braised with Zermatt beer curd cheese « Spätzli »
- Le carré d'agneau d'Irlande « Slaney Valley »** 1, 7, 9, 12 **CHF 60.—**
**légèrement fumé au foin d'alpage, artichauts poivrades à la barigoule
 et pommes de terre sautées au romarin**
 Irisches Lammkarree « Slaney Valley » leicht geräuchert mit Heu von der Alp
 Artischocken Poivrade Barigoule Art und Bratkartoffeln mit Rosmarin
*Irish lamb rack « Slaney Valley » lightly smoked with alp hay
 Artichoke poivrade Barigoule style and roasted potatoes with rosemary*
- Le magret de canard fermier à l'orange-gingembre** 7 **CHF 55.—**
et polenta tessinoise
 Entenbrust aus einer Freilandhaltung mit Orange und Ingwer
 und Tessiner Polenta
*Farmhouse duck breast with orange and ginger
 and polenta Tessin style*
- Le poulpe rôti à la méditerranéenne** 1, 8, 11, 14 **CHF 48.—**
 Gebratener Oktopus auf mediterrane Art
Fried octopus Mediterranean style
- Les gnocchis à la noisette, espuma de chou-fleur à la truffe** 1,3,7,8 **CHF 24.—**
avec des filets de perche de Ragogne 1,3,4,7,8 **CHF 48.—**
 Haselnuss Gnocchi, Blumenkohl Espuma mit Trüffel
 mit Eglifilet aus Raron
*Gnocchi's with hazelnuts, cauliflower espuma with truffle
 with perch fillets from Raron*
- Le curry de pois chiches et chou-fleur au tahini** **CHF 36.—**
Stick de riz aux shiitake
 Kichererbsen Curry und Blumenkohl mit Tahin, Reis Stäbchen mit Shiitake
 Chickpea curry and cauliflower with tahini, rice stick with shiitake



GRILLADES VOM GRILL GRILL

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|------------------|
| Le Châteaubriand de bœuf à partir de 2 personnes | 460 g | | CHF 74.— |
| Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen <i>Beef Châteaubriand, for 2 or more</i> | | | |
| La côte de bœuf « Dry Aged » | 1000 g | | CHF 148.— |
| Tomahawk pour 2 personnes ou à partager | | | |
| Rindskotelette « Dry Aged » Tomahawk, für 2 Personen oder zum Teilen <i>Beef chop « Dry Aged »</i> <i>Tomahawk for 2 people or to share</i> | | | |
| L'entrecôte de bœuf « Dry Aged » | L | 160 g | CHF 44.— |
| Rindsentrecôte « Dry Aged » | XL | 200 g | CHF 55.— |
| Beef entrecôte « Dry Aged » | XXL | 300 g | CHF 78.— |
| | Matterhorn | 447.8 g | CHF 110.— |
| Le carré d'agneau d'Irlande « Slaney Valley » | 300 g | | CHF 52.— |
| Irisches Lammkarree « Slaney Valley » <i>Irish lamb rack « Slaney Valley »</i> | | | |
| La côte de porc « Grand Cru » du Jura | 300 g | | CHF 40.— |
| Schweinskotelette « Grand Cru » vom Jura <i>Pork chop « Grand Cru » from the Jura area</i> | | | |
| La sole portion au beurre d'herbes | 500 g | 4, 7 | CHF 58.— |
| Ganze Seezunge mit Kräuterbutter <i>Entire sole with herb butter</i> | | | |

Toutes les viandes sont accompagnées de sauce poivre, sauce Choron et beurre d'herbes.

Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Choron Sauce und einer Kräuterbutter serviert.
All meat dishes are served with pepper sauce, Choron sauce and herb butter.



ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

SUPPLEMENTS

| | Par portion | | Par portion |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Légumes grillés Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i> | CHF 8.— | Pommes sautées au romarin Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sauteed potatoes with rosemary</i> | CHF 6.— |
| Epinards aux pignons de pin 7,8 Spinat mit Pinienkernen <i>Spinach with pine-nuts</i> | CHF 7.— | Pommes frites à la graisse de bœuf Pommes frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i> | CHF 8.— |
| Méli-mélo de légumes 7 Méli-mélo Gemüse <i>Méli-mélo vegetables</i> | CHF 6.— | Pommes vapeur Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i> | CHF 6.— |
| | | «Spätzli» au fromage blanc 1,3,7 Quark «Spätzli» <i>Curd «Spätzli»</i> | CHF 7.— |

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse
Schweiz
Switzerland

bœuf, veau, porc et volaille
Rind, Kalb, Schwein und Geflügel
beef, veal, porc and chicken

Irlande
Irland
Ireland

agneau
Lamm
lamb

La viande de bœuf suisse est rassie sur os par nos soins, pendant une période minimum de 28 jours.
Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns während mindestens 28 Tagen abgehängt.
Our Swiss beef is hung in-house for a minimum of 28 days.



*****Ne correspond pas au label «Fait Maison»**
Entspricht nicht dem Label «Fait Maison»
Doesn't match the label «Fait Maison»

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.
Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.



Wir arbeiten nur mit frischen Produkten
und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.

LES ALLERGÈNES

DIE ALLERGENE

THE ALLERGENS

- | | | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Céréales contenant du gluten Glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i> | 8 |  | Noix Nüsse <i>Nuts</i> |
| 2 |  | Crustacés Krebstiere <i>Crustaceans</i> | 9 |  | Célieri Sellerie <i>Celery</i> |
| 3 |  | Œufs Eier <i>Eggs</i> | 10 |  | Moutarde Senf <i>Mustard</i> |
| 4 |  | Poissons Fisch <i>Fish</i> | 11 |  | Sésame Sesam <i>Sesame seeds</i> |
| 5 |  | Cacahouètes Erdnüsse <i>Peanuts</i> | 12 |  | Anhydride sulfureux et sulphites Schwefeldioxyde und Sulfite <i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 |  | Soja Soja <i>Soy</i> | 13 |  | Lupins Lupinen <i>Lupin</i> |
| 7 |  | Lait Milch <i>Milk</i> | 14 |  | Mollusques Weichtiere <i>Molluscs</i> |

Les allergènes sont indiqués de bonne foi et dans le souci d'information.

Die Allergene sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewiesen.

The allergens are declared to the best of our knowledge and belief.

Vous avez des allergies ou intolérances? Nous sommes heureux de vous conseiller.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.

Do you have allergies or intolerances? We are happy to help you.

L'HISTOIRE DE L'HOTEL ALEX

Alex Perren senior, le fondateur de l'hôtel Alex, naquit en 1933. A l'âge de tout juste 19 ans, Alex était le plus jeune homme de Zermatt à s'établir comme moniteur de ski et guide de montagne.

En raison d'un tragique accident survenu lors d'une ascension, Alex Perren fut obligé de se lancer dans une nouvelle carrière. Il décida alors de tenter sa chance dans l'hôtellerie et en 1961, Alex Perren ouvrit l'hôtel Alex, situé au cœur de Zermatt. A partir de ce jour, la chance sourit à Alex Perren. En 1962, il rencontra Gisela Becwar, originaire de Salzbourg, et ils se marièrent en 1964. Au cours des décennies suivantes, la très charmante et charismatique Gisela et Alex, qui a un esprit terre à terre, construisirent ensemble les bases de leur édifice en tant qu'hôtes dévoués et chaleureux de l'hôtellerie de Zermatt.

En 2005, Gisela et Alex remirent la direction de l'établissement à la génération suivante ; Christina Perren et son époux René Hürlimann se sont engagés pour poursuivre la tradition familiale. L'atmosphère de l'hôtel Alex est une réminiscence d'un luxueux chalet de montagne. Derrière ce concept original, se trouve une famille d'hôteliers qui s'engage avec passion pour son travail, tout en faisant preuve d'un incroyable savoir-faire.

DIE GESCHICHTE DES HOTEL ALEX

Alex Perren sen., der Gründer des Hotel Alex, wurde im Jahr 1933 geboren. Im Alter von gerade 19 Jahren war er der Jüngste aus Zermatt, der sich als Skilehrer und Bergführer etablieren konnte.

Aufgrund eines tragischen Unfalls während einer Bergbesteigung wurde Alex Perren gezwungen, eine neue Karriere anzustreben. Er entschied sich dafür, sein Glück als Hotelier zu versuchen und eröffnete das Hotel Alex im Herzen von Zermatt im Jahre 1961. Ab diesem Zeitpunkt lachte Alex Perren das Glück. Im Jahr 1962 traf er die in Salzburg geborene Gisela Becwar und sie heirateten im Jahr 1964. Während der nächsten Jahrzehnte setzten die charismatische und charmante Gisela und der bodenständige Alex Marksteine als hingebungsvolle Gastgeber in der Zermatter Hotelszene.

Im Jahr 2005 übergaben Gisela und Alex die Führung des Hauses an die nächste Generation; Christina Perren und ihr Gatte René Hürlimann engagieren sich in der Fortsetzung der Familientradition. Das Ambiente im Hotel Alex ist eine Reminiszenz an ein luxuriöses Bergchalet. Hinter diesem originellen Konzept steht eine Hotelier-Familie mit leidenschaftlichem Bekenntnis zum Beruf und zu umfassendem Know-how.

THE HISTORY OF THE HOTEL ALEX

Alex Perren Snr., the founder of Hotel Alex, was born in 1933. At the tender age of 19, Alex became the youngest person from Zermatt to qualify as a ski instructor and mountain guide.

Following a tragic mountaineering accident Alex Perren was forced to find a new career. He decided to try his luck as a hotel owner and opened the Hotel Alex in the heart of Zermatt in 1961. Fate smiled on him from that point onwards. In 1962 he met Gisela Becwar, who was born in Salzburg, and they married in 1964. Over the next few decades, the charismatic and charming Gisela and the down-to-earth Alex would make their mark on the Zermatt hotel scene as devoted hosts.

In 2005 Gisela and Alex passed the management of the hotel on to the next generation; Christina Perren and her husband René Hürlimann are committed to continuing the family tradition. The ambience at Hotel Alex is reminiscent of a luxurious mountain chalet. Behind this original concept is a host family that celebrates hospitality with passionate commitment and a wealth of savoir-faire.

