

LA CARTE DE MIDI
MITTAGSKARTE
LUNCH MENU



LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

Le consommé double de bœuf « Célestine » Doppelte Rindskraftbrühe « Célestine » <i>Double beef broth « Célestine »</i>	1, 3, 7, 5	CHF 17.—
La crème de tomates au basilic Tomaten Cremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i>	7	CHF 17.—
La salade sucrine « César » avec lardons et croûtons avec un suprême de volaille avec du saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt Eisbergsalat « César » mit Speck und Brot Croutons mit Geflügelbrust mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>Iceberg lettuce « César »</i> <i>with bacon and bread croutons</i> <i>with chicken breast</i> <i>with smoked salmon from the house Etienne of Zermatt</i>	1, 3, 7 1, 3, 7, 10, 12 1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF 15.—/ 26.— CHF 38.— CHF 21.—/ 38.—
Le carpaccio d'avocat et salade de mâche aux crevettes tigrées et champignons Avocado Carpaccio und Nüsslisalat mit Tiger Krevetten und Pilzen <i>Avocado carpaccio and lambs' lettuce with Tiger shrimps and mushrooms</i>	1, 2, 10	CHF 24.—/ 44.—
Le tartare de filet de bœuf « Simmental » avec œuf de caille et fromage « Boule de Belp » Rindstartar « Simmental » mit Wachtel Ei und Käse von der Belper Knolle <i>Beef tartar « Simmental » with quail egg and cheese from the « Belper Knolle »</i>	1, 3, 7, 10	CHF 30.—/ 50.—
Les ravioles aux truffes noires du Périgord, Parmesan, et espuma aux bolets Ravioli vom Périgord Trüffel mit Parmesan und Steinpilz Espuma <i>Ravioli from Périgord truffle, Parmesan and porcini Espuma</i>	1, 3, 7	CHF 30.—/ 56.—



LES CLASSIQUES

KLASSIKER

CLASSICS

<p>L'ardoise Zermattoise avec charcuterie et fromage de Zermatt Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Local dry meat and cheese dish</i></p>	7, 8, 10	CHF 36.—
<p>Le fromage à rebibes de la vallée de Conche Hobelkäse aus dem Goms <i>Shaved cheese from the Goms valley</i></p>	7, 8	CHF 15.—/ 26.—
<p>La fondue au fromage d'alpage façon ALEX Walliser Alpkäse Fondue nach ALEX Art <i>Alp Cheese fondue ALEX style</i></p>	1, 7, 12	CHF 35.— par personne
<p>avec une petite assiette de viande séchée mit einem kleinen Walliser Trockenfleisch Teller <i>with a small plate of air-dried meat from the Valais</i></p>		CHF 12.—
<p>La fondue au fromage d'alpage au Champagne et truffe noire du Périgord Walliser Alpkäse Fondue mit Champagner und schwarzen Périgord Trüffel <i>Alp cheese fondue with Champagne and black Périgord truffle</i></p>	1, 7, 12	CHF 58.—
<p>La raclette de la fromagerie Horu Käserei Oignons et courgettes marinées, pommes de terre rattes Raclette mit Käse aus der Horu Käserei Zwiebeln und marinierte Zucchini, Rattes Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy</i> <i>Onions and marinated courgettes, Rattes potatoes</i></p>	7	CHF 10.—



DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

***Les pâtes fraîches Orecchiette à la sauce bolognese aux légumes grillés				1,9	CHF 30.--
				1	CHF 30.--
***Frische Orecchiette Teigwaren mit gegrilltem Gemüse mit Bolognese mit gegrilltem Gemüse					
*** <i>Fresh Orecchiette pasta with grilled vegetables with Bolognese sauce with grilled vegetables</i>					
Les joues de veau braisées à la bière de Zermatt Chou-kale et «Spätzli» au fromage blanc				1, 3, 7, 9, 12	CHF 58.—
Kalbsbäckchen im Zermatter Bier geschmort, Federkohl und Quark-Spätzli <i>Veal cheek braised with Zermatt beer, kale and curd cheese « Spätzli »</i>					
L'entrecôte de bœuf « Dry Aged » à la sauce au poivre, pommes frites et méli-mélo de légumes	L	160 g		3, 7, 9, 10, 12	CHF 54.--
Rindsentrecôte «Dry Aged» mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Meli-Melo Gemüse	XL	200 g		3, 7, 9, 10, 12	CHF 65.—
<i>Beef entrecôte « Dry Aged » with a pepper sauce, French fries and meli-melo vegetables</i>	XXL	300 g		3, 7, 9, 10, 12	CHF 88.—
La côte de porc «Grand Cru» du Jura Pommes au romarin et légumes grillés				300 g	CHF 50.—
Schweinskotelette «Grand Cru» vom Jura Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse <i>Pork chop « Grand Cru » from the Jura area Rosemary potatoes and grilled vegetables</i>					



Le poulpe rôti à la méditerranéenne		1, 8, 11, 14	CHF 48.—
Gebratener Oktopus auf mediterrane Art <i>Fried octopus Mediterranean style</i>			
La sole portion au beurre d'herbes	500 g	4, 7	CHF 68.—
Pommes vapeur et épinards aux pignon de pins			
Ganze Seezunge mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Spinat mit Pinienkerne <i>Entire sole with herb butter, boiled potatoes and spinach with pine nuts</i>			
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 <i>Chickpea curry and cauliflower with tahini, rice stick with shiitake</i>			



LES DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Le dessert du jour Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>		CHF 15.—
La crème brûlée à la fève de tonka et sorbet à la mandarine Gebrannte Creme mit Tonkabohnen und Mandarinen Sorbet <i>Crème brûlée with tonka beans and mandarin sorbet</i>	1, 3, 7	CHF 16.—
Le cube au chocolat Jivara 40%, cœur mangue-passion Sorbet au chocolat Guanaja noir 70% Jivara 40% Schokoladen Würfel, Mango-Passionsfrucht-Herz Sorbet von Guanaja noir 70% Schokoladen <i>Jivara 40% chocolate cube, mango-passion fruit heart Sorbet of Guanaja noir 70% chocolate</i>	1, 3, 7, 8	CHF 18.—
Le cookie au chocolat-caramel-beurre salé Glace à la vanille de Tahiti et noix de pécan caramélisées Cookie von Schokolade-Karamell und gesalzener Butter Tahiti Vanille Eis und karamellisierten Pekannüsse <i>Chocolate-caramel cookie with salted butter Tahiti vanilla ice cream and caramelized pecan nuts</i>	1, 3, 7, 8	CHF 16.—
Pour ceux qui aiment le citron Zitronen Liebhaber <i>For lemon lovers</i>	1, 3, 7, 8	CHF 17.—
Nos glaces et sorbets du moment garnis Verschiedene Glaces und Sorbets <i>Various ice creams and sorbets</i>	3, 7	CHF 5.— la boule
Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs Käse von hier und dort <i>Cheese from the region and elsewhere</i>	1, 7	CHF 18.—

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse Schweiz Switzerland	bœuf, veau, porc et volaille Rind, Kalb, Schwein und Geflügel <i>beef, veal, porc and chicken</i>
Irlande Irland Ireland	agneau Lamm <i>lamb</i>

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 |  | Céleri
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
Schwefeldioxide 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.

CRUS AU VERRE OFFENAUSSCHANK WINE BY THE GLASS

10 CL

VINS BLANCS / WEISSWEINE / WHITE WINES

Suisse Schweiz <i>Switzerland</i>	Chardonnay , Germanier Fendant , Rouvinez Heida , Fam. Boven Johannisberg , Rouvinez Petite Arvine , Rouvinez Sauvignon Blanc , Vétroz	CHF 8.— CHF 6.— CHF 9.— CHF 6.— CHF 8.— CHF 6.—
France Frankreich <i>France</i>	Sauvignon Blanc , Château Bauduc	CHF 10.—
Italie Italien <i>Italy</i>	Pinot Grigio , Elena Walch	CHF 10.—

10 CL

ROSÉ / ROSÉ WEINE / ROSÉ WINES

Suisse Schweiz <i>Switzerland</i>	Dôle Blanche , Rouvinez	CHF 6.—
France Frankreich <i>France</i>	Whispering Angel , Château D'Esclans	CHF 9.—

10 CL

VINS ROUGES / ROTWEINE / RED WINES

Suisse	Dôle , Rouvinez	CHF 6.—
Schweiz	Pinot Noir , Rouvinez	CHF 6.—
<i>Switzerland</i>	Cuvée Primoris , Syrah, PN, Diolinoir	CHF 6.—
	Cornalin , Orsat	CHF 6.—
	Merlot , Vétroz	CHF 6.—
<hr/>		
France	Château Brisson , Bordeaux	CHF 10.—
Frankreich		
<i>France</i>		
<hr/>		
Italie	Chianti Classico , Mazzei	CHF 10.—
Italien		
<i>Italy</i>		
<hr/>		
Espagne	Bodegas Rivola , Castilla y Leon, Ribera del Duero	CHF 10.—
Spanien		
Spain		
<hr/>		
Argentine	Malbec , Altocedro	CHF 10.—
Argentinien		
<i>Argentine</i>		

VINS BLANCS SUISSES

SCHWEIZER WEISSWEINE

SWISS WHITE WINES

Grisons Graubünden <i>Grisons</i>	Chardonnay , Irene Grünenfelder, Jenins	CHF 86.–
	Fläscher Chardonnay , Christian Hermann, Fläsch	CHF 92.–
	Fläscher Chardonnay , Daniel Gantenbein, Fläsch	CHF 220.–
	Fläscher Chardonnay Unique , Martin Donatsch, Fläsch	CHF 160.–
	Sauvignon Blanc , Irene Grünenfelder, Jenins	CHF 86.–
<hr/>		
Tessin Tessin <i>Ticino</i>	Chardonnay Castello Luigi , L. Zanini	CHF 140.–
	Sauvignon Bianco Ronco Bain , G. Brivio	CHF 72.–
<hr/>		
Valais Wallis <i>Valais</i>	Chardonnay , Fam. Boven, Chamoson	CHF 72.–
	<hr/>	
	Fendant Clos de Mangold , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 70.–
	Fendant Les Bans , G. Besse, Martigny	CHF 70.–
	Fendant Tradition , Domaine des Muses, Sierre	CHF 74.–
<hr/>		
	Heida/Païen , Fam. Boven, Chamoson	CHF 76.–
	Humagne Blanche , Domaine des Muses, Sierre	CHF 82.–
<hr/>		
	Johannisberg , Fam. Boven, Chamoson	CHF 72.–
	Johannisberg , L'Orpailleur, Uvrier	CHF 72.–
<hr/>		
	L'Ambassadeur , Domaine Diego Mathier, Salgesch	CHF 84.–
<hr/>		
	Merlot blanc Tonneliers , Maison Gilliard, Sion	CHF 72.–
	Or Blanc (Sauvignon Blanc & Chardonnay), L'Orpailleur, Uvrier	CHF 76.–
<hr/>		

	Petite Arvine , Fam. Boven, Chamoson	CHF 74.—
	Petite Arvine , L'Orpailleur, Uvrier	CHF 74.—
	Petite Arvine Les Perches , B. Dorsaz, Fully	CHF 78.—
	Petite Arvine Lux Vina Altimus , Domaine Chevaliers, Salgesch	CHF 84.—
	Petite Arvine Tradition , Domaine des Muses, Siere	CHF 78.—
<hr/>		
	Sauvignon Blanc , Cave du Rhodan, Salgesch	CHF 72.—
<hr/>		
Vaud	Dézaley Chemin de Fer Grand Cru , Luc Massy, Dézaley	CHF 80.—
Waadt	Dézaley Médinette , Louis Bovard, Dézaley	CHF 80.—
Vaud	Yvorne L'Ouille 1^{er} Grand Cru , Domaine de L'Ouille, Yvorne	CHF 78.—

VINS ROUGE SUISSES

SCHWEIZER ROTWEINE

SWISS RED WINES

Grisons	Pinot Noir Eichholz , Irene Grünenfelder, 2018	CHF 120.–
Graubünden	Fläscher Pinot Noir Unique , Martin Donatsch, 2018	CHF 150.–
Grisons	Fläscher Pinot Noir , Daniel Gantenbein, 2017	CHF 185.–
<hr/>		
Tessin	Merlot Sassi Grossi , Gialdi, 2019	CHF 96.–
Tessin	Merlot Quattromani , Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini, 2019	CHF 96.–
Ticino	Merlot Gemma dell'Est , Tenuta Agricola Luigina, 2016	CHF 120.–
	Merlot TANVELL , Zanini, 2009	CHF 130.–
	Merlot Vinattieri , Zanini, 2017	CHF 170.–
	Merlot Trentasei , Gialdi, 2017	CHF 150.–
<hr/>		
Valais	Gamay , Fam. Boven, Chamoson	CHF 68.–
Wallis	Gamay Champortay , G. Besse, Martigny	CHF 68.–
Valais		
<hr/>		
	Dôle , L'Orpailleur, Uvrier	CHF 68.–
	Dôle Sélection , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 68.–
<hr/>		
	Pinot Noir Pfyfoltru , C. Varonier & Söhne, Varen	CHF 78.–
	Pinot Noir Sélection , J. Biber, Salgesch	CHF 78.–
	Pinot Plus , J. Biber, Salgesch	CHF 78.–
	Pinot Noir Réserve , Domaine des Muses, Sierre	CHF 82.–
	Pinot Noir L'Ambassadeur , Domaine Diego Mathier	CHF 82.–
	Pinot Noir Clos de Pachje , Domaine Chevaliers	CHF 84.–
<hr/>		
	Humagne Rouge , Fam. Boven, Chamoson	CHF 82.–
	Humagne Rouge , Domaine des Muses, Sierre	CHF 82.–
	Humagne Rouge Antica , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 88.–
<hr/>		
	Merlot Clos Grandinaz , L'Orpailleur, Uvrier	CHF 82.–
	Merlot Les Serpentinaes , G. Besse, Martigny	CHF 82.–
<hr/>		

	Syrah Les Ruinettes , S. Roh, Vétroz	CHF 88.—
	Syrah Antica , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 88.—
	Syrah Réserve , Domaine des Muses, Sierre	CHF 88.—
<hr/>		
	Cornalin Neyrun Lux Vina , Domaine Chevaliers	CHF 88.—
	Cornalin Antica , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 90.—
	Cornalin Réserve , J. Biber, Salgesch	CHF 92.—
	Cornalin L'Enfer du Calcaire , Histoire d'enfer	CHF 98.—
<hr/>		
Valais spécialités Walliser Spezialitäten <i>Valais specialties</i>	Alex Réserve du Patron , L'Orpailleur, Uvrier,	CHF 78.—
<hr/>		
	Streptitus , B. Dorsaz, Fully	CHF 82.—
<hr/>		
	Ardévine , Fam. Boven, Chamoson	CHF 84.—
<hr/>		
	Trè Gran Antica , Domaine Cornulus, Savièse	CHF 88.—
<hr/>		
	Cuvée Nr. 2 , J. Biber, Salgesch	CHF 88.—
<hr/>		
	Cuvée de L'Orpailleur , L'Orpailleur, Uvrier	CHF 94.—
<hr/>		
	Grandmaître élevé en fût de chêne , Gregor Kuonen	CHF 98.—
<hr/>		
	Pinot Noir Calcaire absolu , Histoire d'enfer	CHF 130.—
<hr/>		
	Grande Cuvée Rouge N° 2 , Gregor Kuonen, Salgesch	CHF 130.—
<hr/>		

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.



