



Willkommen im Explorer's Grill House

Eringer Rindstatar aus dem Wallis 32

am Tisch zubereitet

Kalbstatar 25

Kopfsalat – grüne Gazpacho – Buchweizen

Gebeizter Kingfish 26

Melonen Rettich – Nostrano-Gurke – Dill – Gin

Blumenkohl Panna Cotta 24

Snow Crab – Estragon – Yuzu – Oona Kaviar

Gebrannte Walliser Tomate 22

Frischkäse – fermentierte Heidelbeere

Knusprige Artischockenherzen-Poivrade 21 | 29

Rosmarin-Crumble – Kartoffel-Espuma – Pilz-Trüffelessenz

Tomaten-Essenz 19

Basilikum – Raviolo mit geräuchertem Ricotta

Gekühlte Vichyssoise 21

Gebeizte Lachsforelle – Kartoffel-Rösti – Lauch

*Die kulinarische Abenteuerreise
kann beginnen!*



*Manche Reisen sind vorbestimmt,
wir dürfen sie nur noch geniessen.*

Steinbuttfilet 49

Gemüse-Cassoulet – Lardo – fermentierter Kohlrabi – Beurre Blanc

Rotbarbe 52

Fregola Sarda – Vadouvan – Yuzu-Gel – Krustentierschaum

Lammrücken 49

Baby Lattich – Harissa – Romesco-Sauce

Galantine vom Dry-Aged-Sasso-Huhn 55

Eigelb – grüner Spargel – schwarzer Trüffel – Kartoffel-Moussline

15h-Kartoffeln  45

Vichyssoise – geräucherter Büffel-Ricotta – Lauch – Kaviar des Feldes



Beausité's Special Steak & Fries

200 g

Swiss Black Angus

Hohrücken-Steak 52

Swiss Black Angus Entrecôte 52

Spanish «Old Cow» Hohrücken 59

Luma Swiss Kalbskotelett 56

Saucen:

3-Pfeffer-Sauce

Café-de-Paris-Sauce

Beausite Signature Sauce

Pommes frites



Für Alpinisten, die keine Kompromisse kennen!

Grosse Stücke – Perfekt zum Teilen



Swiss Wagyu Rib Eye 38
MBS 8-9
«100% reinrassiges Schweizer Wagyu»
ab 300 g | Preis für 100 g



Australian Wagyu Striploin
MBS 6-7 32
«Winner World Steak Challenge 2023»
ab 300 g | Preis für 100 g



US Prime Ribroast 230
«Dry Aged – Masterpiece»
ca. 1 kg | Preis pro Stück



Irishes Tomahawk 170
«Gold Award Winning Beef Ultra Tender»
Das milde Klima und die saftigen Wiesen schaffen perfekte Bedingungen.
ca. 1 kg | Preis pro Stück



LUMA Schweine-Rack 92
«Edelschimmel-Reifeverfahren, das beste Schweinefleisch der Welt!»
ab 420 g–450 g | Preis pro Stück

Filet

ab 150 g | Preis für 100 g

Australian Wagyu Tenderloin 33
MBS 8-9

Spanish «Old Cow» 25

Swiss Black Angus 28

Specials

ab 150 g | Preis für 100 g

US Bavette Steak 26

Handselected Swiss Beef Secret Cut 21

US Beef Hanging Tender 23

Flat Iron Swiss Black Angus 23

Hausgemachte Swiss Wagyu 28

Grillwurst 1 Stk. | ca. 160 g

Fisch & Krustentiere

Riesenkrevetten am Spiess 33
6 Stk. | ca. 160 g

Lachskotelett 37
180 g

Ganze Dorade vom Grill 39
ca. 400 g

| | | |
|---|--|---|
| ✱ | <p><i>Beausite's Cuts Tasting</i></p> <p>US Bavette – Hanging Tender</p> <p>Spanish «Old Cow» Filet – Wagyu Filet</p> <p>250 g Preis pro Person 69</p> | ✱ |
| ✱ | | ✱ |

Saucen

Chimichurri 6

Beausite BBQ 6

Sauce Béarnaise 8

Piri Piri 6

Beilagen

15h-Kartoffeln 8

Beausite Fries mit Trüffel und Parmesan 12

Kartoffelpüree – geschmolzene Schalotten 8

Corn Ribs – Lemon und Chili 7

Spinatsalat – Wasabi – Parmesanschaum 7

Knuspriger Haussalat 6

Gemüwestreifen – Quinoa Dukkha Crunch

Gebrannter Tomatensalat – Frischkäse 6

Ein Hoch auf unsere regionalen Lieferanten

Wenn du im The Grill zu abend isst und auf deine Gesundheit anstösst, lässt du auch die Gesundheit der Region hochleben. Das liegt daran, dass wir naturbelassene und frische Zutaten verwenden sowie auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen weitestgehend verzichten. Einen Grossteil der verwendeten Produkte beziehen wir so regional wie möglich.

Rindfleisch und Bergkäse

Alpgenossenschaft Riffelalp

Die Alpgenossenschaft Riffelalp steht seit 2016 für eine traditionelle Bealpfung der saftigen Matten oberhalb der Station Riffelalp. Auf 2222 Höhenmetern geben die vierbeinigen Mitarbeiterinnen die Milch, welche in der Horu-Käserei zu leckerem Bergkäse verarbeitet wird.

Käse und Joghurt

Horu-Käserei

Die Tradition des KäSENS in Zermatt ist so alt wie die Alpwirtschaft am Fusse des Horu, wie die lokale Bevölkerung das Matterhorn nennt. Seit 2003 erwecken Mirjam und Reto diese Tradition mit ihrer eigenen Käserei wieder zu neuem Leben.

Wagyu-Rind

Swiss Beef

Die Wagyu-Rinder von Swissbeef wachsen in Mutterkuhhaltung mit viel Auslauf in den umliegenden Alpen auf. Das Wohlbefinden der Tiere in einer möglichst stressfreien Umgebung liegt Swissbeef ebenso am Herzen wie eine optimale Fleischqualität. Swissbeef weiss, dass nur aus glücklichen Tieren, die unter bestmöglichen Bedingungen aufwachsen, eine echte Spezialität entstehen kann.

Handverlesene Rindfleisch- und Schweinerückenprodukte

LUMA Delikatessen

LUMA Delikatessen wurde durch das Veredeln von Schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz international bekannt. In der Online-Metzgerei finden Fleischliebhaber die besten Stücke: nachhaltig und handverlesen.

Regionale Fleischprodukte

Matterhorn Fleisch AG

Die Zermatter Metzgerei beliefert seit 2005 regionale Gastronomiebetriebe und Hotels mit ausgewählten Fleischprodukten.

Fisch und Krustentiere

G. Bianchi AG

Seit 1881 steht die Firma Bianchi für kompromisslose Qualität, ein einzigartiges Sortiment und maximale Nähe zum Kunden. Als traditionsreicher Schweizer Familienbetrieb beliefern sie die Gastronomie mit ausgesuchten Produkten aus aller Welt – zuverlässig und mit Leidenschaft.

Erntefrisches Gemüse

Ulrich Stoller AG

Seit 1989 beliefert das Zermatter Familienunternehmen Gemüse- und Obstsorten an Walliser Restaurants und Hotels. Dabei legen Ulrich und seine Frau Alexia besonderen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte.

Und alle anderen ortsansässigen Einzelpersonen und Firmen, die The Grill zum heissesten Restaurant in Zermatt machen!

Fleischspezialitäten

Weitere Informationen zu unserem Fleischangebot erhalten Sie über folgenden QR-Code.

