



Willkommen im Explorer's Grill House

Kalte Vorspeisen

«Dry Aged» Zander – Randen – Dill 22

Tataki vom Schweizer Wagyu – gebeiztes Eigelb – Mini Pak Choy 29

Hausgeräucherter Egli – Gurke – fermentierter Rhabarber 23

15h-Kartoffeln – OONA Kaviar – Crème Fraîche 36

Beef Tatar (vor dem Gast zubereitet) 32

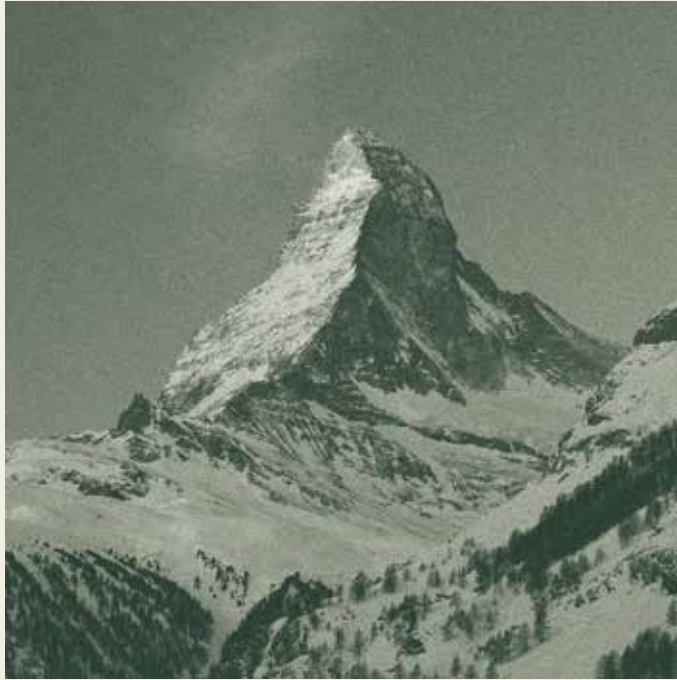
*Manche Reisen sind vorbestimmt,
wir dürfen sie nur noch geniessen.*

Warme Vorspeisen und Suppen

Beignets mit Entenleber – Ingwer – Apfel 24

Klare Tomatensuppe – Tomaten-Tatar – Walliser Aprikose 16

Consommé vom Ochsenchwanz – Wurzelgemüse 19



Hauptgang

Schwarzer Kabeljau – Chorizo – Miso – Süsskartoffel 46

Filet vom Felchen – Champagner – Mojito-Gel – Fenchel – Bottarga 43

«Bouillabaisse» von Schweizer Fischen und Garnelen – Sauce Rouille 52

Entenbrust – Topinambur – geschmorter Chicorée – Sanddorn 48

*Die kulinarische Abenteuerreise
kann beginnen !*

Vegetarisch

Schwarzwurzelrisotto – Trüffel – Tomate 38

Ravioli vom Ziegenkäse – Pecorino-Schaum 24 | 28

Eine komplette Mahlzeit für wahre Alpinisten

01. Wähle dein Fleisch, alles andere ist Beilage

Grosse pièce – Perfekt zum Teilen

ab 300 g Preis für 100 g		ab 300 g Preis für 100 g	
	Rib-Eye Wagyu 35		Entrecôte Wagyu 35
	Rib-Eye 27		Entrecôte 27
	vom Schweizer Angus-Rind		vom Schweizer Angus-Rind
	Tomahawk 20		Steak 24
	vom Duroc-Schwein		vom spanischen Dry Aged Charra
	ab 250 g		Porterhouse
			ab 800 g
	Rücken 23		
	vom Alpstein-Lamm		
	ab 100 g		

Filet

Preis für 100 g

Wagyu-Rind 44
Dry Aged spanisches Charra-Rind 25
Schweizer Angus-Rind 28

Fisch & Krustentiere

Preis für 100 g

Alpenlachs 20
Egli (Filet) 2 Stk./ca. 150 g 34
Bein von der norwegischen Königskrabbe 22
Garnelen aus Schweizer Zucht 6 Stk./ca. 150 g 42
Bluefin Thunfisch 24

Spezialitäten

Preis für 100 g

Löwenmähenpilz 22
Flank Steak 34
Milken 20
Lammzunge 18
Filet vom Alpstein-Lamm 23
Flat Iron 34
Hirsch-Entrecôte 23
Choripan 22
(Grillwurst vom Wagyu-Rind)

Preis pro Stück

02. Wähle die Garstufe

Rare	+/- 43 °C
Medium rare	45 °C
Medium	50 °C
Medium well	60 °C

Eine Sauce ist inklusive | zusätzliche Sauce 5

03. Wähle die Sauce

Chimichurri	Zwiebel-Senf-Rahmsauce
Chili	Knoblauchbutter
Béarnaise	Thai

Eine Beilage ist inklusive | zusätzliche Beilage 8

04. Wähle die Beilage

Grillgemüse	15h-Kartoffeln
Country Fries	Corn Ribs
Ofenkartoffel	Ratatouille

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 und KEDAKA GmbH

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.

Auch KEDAKA produziert Schweizer Wagyu-Fleisch in exklusiver Qualität und unter Einhaltung der höchstmöglichen Tierwohlstandards. Ihre Vollblut-Wagyu-Rinder leben bis zu dreimal länger als ein herkömmliches Schweizer Fleischrind. Die Tiere wachsen in der Mutterkuhherde auf und geniessen den Grossteil ihres Lebens auf saftigen Weiden.

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.

