



# *Bienvenue à l'Explorer's Grill House*

**Tartare de bœuf de race d'Hérens du Valais** ..... 32

préparé en salle

**Tartare de veau** ..... 25

Laitue pommée – gazpacho vert – sarrasin

**Kingfish mariné** ..... 26

Radis pastèque – concombre Nostrano – aneth – gin

**Panna cotta de chou-fleur** ..... 24

Snow crab – estragon – yuzu – caviar Oona

**Tomate du Valais rôtie**  ..... 22

Fromage frais – myrtille fermentée

**Cœurs d'artichauts croustillants poivrade**  ..... 21 | 29

Crumble au romarin – espuma de pomme de terre

Essence de champignons à la truffe

**Essence de tomates**  ..... 19

Basilic – raviolo au ricotta fumé

**Vichyssoise glacée** ..... 21

Truite saumonée marinée – rösti de pommes de terre – poireau

*Place à l'exploration culinaire!*



*Certains voyages s'imposent à nous,  
il ne reste qu'à les savourer.*

**Filet de turbot . . . . . 49**

Cassoulet de légumes – lardo – chou-rave fermenté – beurre blanc

**Rouget barbet . . . . . 52**

Fregola sarda – vadouvan – gel de yuzu – écume de crustacés

**Selle d'agneau . . . . . 49**





Petite laitue – harissa – sauce romesco

**Galantine de poulet Sasso dry-aged . . . . . 55**

Jaune d'œuf – asperges vertes – truffe noire – mousseline de pommes de terre

**15h pommes de terre  . . . . . 45**

Vichyssoise – ricotta de bufflonne fumée – poireau – caviar des champs

	
<b><i>Beausité's Special Steak &amp; Fries</i></b> 200 g	
<b>Haute côte de Black Angus suisse . . . . . 52</b>	<b><i>Sauces:</i></b>
<b>Entrecôte de Black Angus suisse . . . . . 52</b>	Sauce aux trois poivres
<b>Haute côte « Old Cow » espagnole . . . . . 59</b>	Sauce Café de Paris
<b>Côtelette de veau LUMA . . . . . 56</b>	Sauce Signature Beausite
	<hr style="width: 100%;"/>
	Pommes frites
	

# Pour les alpinistes sans le moindre compromis!

## Grosse pièce – Parfait pour partager



**Rib Eye Wagyu suisse** ..... 38  
MBS 8-9  
« 100% Wagyu suisse de race pure »  
à partir de 300 g | Prix pour 100 g



**Striploin de Wagyu australien** MBS 6-7 ..... 32  
« Lauréat du World Steak Challenge en 2023 »  
à partir de 300 g | Prix pour 100 g



**Côte de bœuf à rôtir US Prime** ..... 230  
« Dry Aged – un chef-d'oeuvre »  
env. 1 kg | Prix à la pièce



**Tomahawk irlandais** ..... 170  
« Boeuf primé Gold Award – ultra tendre »  
Le climat doux et les prairies verdoyantes offrent des conditions idéales.  
env. 1 kg | Prix à la pièce



**Côtelette de porc LUMA** .... 92  
« Procédé d'affinage au champignon noble – le meilleur porc du monde ! »  
à partir de 420 g–450 g | Prix à la pièce

## Filets

à partir de 150 g | Prix pour 100 g

**Filet de Wagyu australien** ..... 33  
MBS 8-9

« Old Cow » espagnol ..... 25

**Black Angus suisse** ..... 28

## Coupes Spéciales

à partir de 150 g | Prix pour

**Bavette de bœuf américaine** ..... 26

**Secret Cut de bœuf suisse, sélection à la main** ..... 21

**Hanging Tender de bœuf américain** ..... 23

**Flat Iron Black Angus suisse** ..... 23

**Saucisse à griller Wagyu suisse maison** ..... 28  
1 pièce | ca. 160 g

## Poissons et Crustacés

**Gambas géantes à la broche** ..... 33  
6 pièces | env. 160 g

**Côtelette de saumon** ..... 37  
180 g

**Dorade entière grillée** ..... 39  
env. 400 g

	<b>Beausité's Cuts Tasting</b> <b>Bavette de bœuf américaine</b> <b>Hanging Tender</b> <b>Filet « Old Cow » espagnol</b> <b>Filet de Wagyu</b> 250 g   Prix par personne 69	
--	--	--

## Sauces

Chimichurri ..... 6

Sauce BBQ Beausite ..... 6

Sauce béarnaise ..... 8

Sauce Piri Piri ..... 6

## Accompagnements

15h pommes de terre ..... 8

Frites Beausite avec truffe et parmesan ..... 12

Purée de pommes de terre – échalotes fondantes ..... 8

Corn ribs – citron et piment ..... 7

Salade d'épinards – wasabi – écume de parmesan ..... 7

Salade maison croustillante ..... 6

julienne de légumes – dukkah de quinoa croquant

Salade de tomates rôties – fromage frais ..... 6

# *Hommage à nos fournisseurs régionaux*

Lorsque vous venez manger au Grill, en plus de vous faire du bien, vous faites du bien à la région. En effet, nous utilisons des ingrédients frais et naturels et renonçons autant que possible aux exhausteurs de goût et arômes artificiels. De plus, nous nous fournissons majoritairement auprès de producteurs locaux.

## *Viande de bœuf et fromage de montagne*

### **Coopérative alpine Riffelalp**

Depuis 2016, la coopérative alpine Riffelalp veille à la préservation traditionnelle des luxuriantes prairies qui dominent la station de Riffelalp. À 2222 mètres d'altitude, ses collaboratrices à quatre pattes produisent du lait qui est ensuite transformé en délicieux fromage de montagne par la fromagerie Horu.

## *Fromage et yogourts*

### **Horu Käserei**

À Zermatt, la tradition du fromage est aussi ancienne que l'exploitation des alpages au pied du Horu, comme la population locale appelle le Cervin. Depuis 2003, Mirjam et Reto redonnent vie à cette tradition dans leur fromagerie.

## *Bœuf Wagyu*

### **Swiss Beef**

Les boeufs Wagyu de Swiss Beef grandissent dans un élevage de vaches mères avec beaucoup d'exercice dans les Alpes environnantes. Le bien-être des animaux dans leur environnement le moins stressant possible tient autant à coeur à Swiss Beef qu'une qualité de viande optimale. Les membres de Swiss Beef savent que seuls des animaux heureux, élevés dans les meilleures conditions possibles, peuvent donner naissance à une véritable spécialité.

## *Produits de bœuf et de porc triés sur le volet*

### **LUMA Delikatessen**

LUMA Delikatessen s'est fait connaître dans le monde entier grâce à l'affinage de viande fraîche suisse au moyen d'une moisissure noble. Dans sa boucherie en ligne, les amateurs de viande peuvent se procurer les meilleurs morceaux sublimés par des mains expertes.

## *Produits carnés régionaux*

### **Matterhorn Fleisch AG**

Depuis 2005, la boucherie zermattoise livre des produits carnés de premier choix aux établissements hôteliers et gastronomiques de la région.

## *Poissons et crustacés*

### **G. Bianchi AG**

Depuis 1881, la société Bianchi est synonyme de qualité sans compromis, d'assortiment unique et de proximité maximale avec le client. En tant qu'entreprise familiale suisse riche en traditions, ils fournissent à la gastronomie des produits sélectionnés du monde entier – avec fiabilité et passion.

## *Légumes fraîchement récoltés*

### **Ulrich Stoller AG**

Depuis 1989, l'entreprise familiale zermattoise livre ses fruits et légumes aux restaurants et hôtels du Valais. Pour ce faire, Ulrich et sa femme Alexia misent avant tout sur des produits de qualité supérieure.

Sans oublier les nombreux particuliers et entreprises qui font de l'Explorer's Grill House le meilleur établissement de Zermatt!

### **Spécialités de viande**

Pour plus d'informations sur notre offre de viande, cliquez sur le code QR suivant.

