



Bienvenue à l'Explorer's Grill House

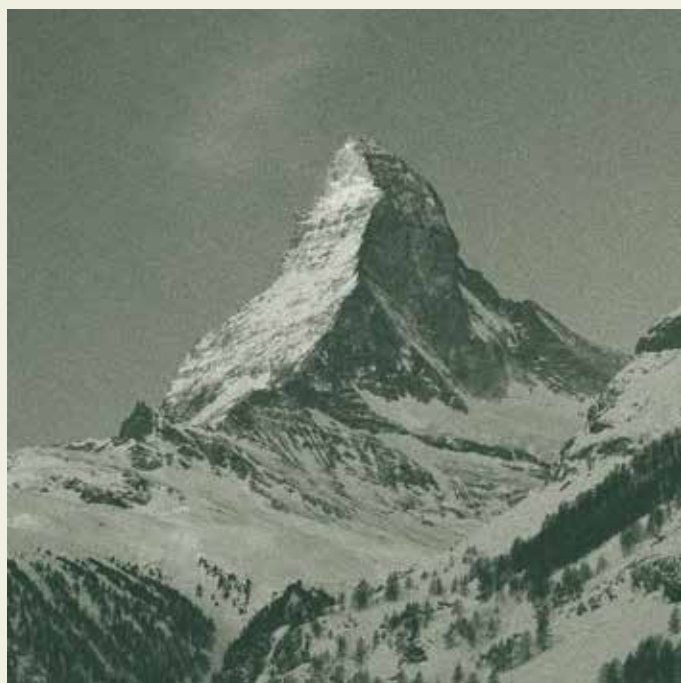
Les entrées pour commencer

Légumes perles de Sherry jeunes pousses avec ...	
Saumon aux herbes concombre-Wasabi cloche aromatique	26
Pleurotes concombre-Wasabi cloche aromatique (V)	23
Carpaccio de bison	28
Salade de champignons flambés au grill chutney de myrtilles fromage truffé	
Salade mesclun hivernale	16
Croûtons œuf de caille graines sauce de moutarde à la française	

Soupes

Bisque de langouste	24
Langouste rouille biscotte à l'ail	
Velouté de cèleri aux noix	16
Graines crème fraîche boulettes de tofu de Kalpetran (V)	

Notre chef Christof Nienstedt ne met pas seulement la main à la pâte quand il s'agit de préparer de bons petits plats: lorsqu'il achète ses ingrédients, il se montre intransigent sur la qualité et le bien-être animal. Fort de bonnes relations avec les fournisseurs locaux et d'une longue expérience professionnelle, il ne se contente pas de découper la viande affinée sur l'os, mais prépare lui-même son jambon cru, ainsi que sa fameuse viande séchée dans son étable. Quand il n'est pas occupé à fumer du saumon, il s'affaire derrière les fourneaux ou devant le grill pour vous servir.



Cela existe, heureux sans

Poivrons | courgettes | champignons | carottes du grill

36

Caviar d'aubergine | tarte romaine

«Légumesgigante» végan

38

Ragoût de lentilles | jeunes pousses | éclats de graines

*Certains voyages s'imposent à nous,
nous devons juste les savourer.*

Assiette BEAUSiTE

Ragoût d'agneau d'alpage

46

Carottes colorées | Cholera

“Pot au feu” pour un

Foie et ris de veau

47

Duo de Saint Jacques

48

Pain de pommes de terre | asperges sauvages | carottes | morille | soupe de vin blanc

Un menu complet pour les vrais alpinistes

01. Choisissez votre viande - tout le reste n'est que garniture

Grande pièce - Parfait pour partager

Prix pour 100 g



Gigot d'agneau d'alpage suisse 16
800g



T-bone Steak 22
de bœuf AGRI NATURA
env. 800-1000g

Agneau

Les 100 g

Le meilleur agneau d'alpage suisse.
Selle d'agneau

24

Poissons et crustacés

Les 100 g

Loup de mer d'aquaculture Grecque 23
Filet de saumon danois terrestre 22
Sandre valaisannes de Susten 25
Crevette géante vietnamienne issue par pièce 16
de l'aquaculture de mangroves

Bœuf & veau

Prix pour 100 g



Viande de bœuf suisse
AGRI NATURA

Entrecôte 23
Filet 28



Viande de veau suisse,
rassis sur l'os.

Steak 24
Filet 29



Bison canadiena,
fibres fines et tendre.

Entrecôte 24
Filet 29



La bonne vieille vache espagnole,
persillée, intense, viande de bœuf.

Entrecôte 27
Filet 32



Bœuf Wagyu d'Espagne,
goût fort et typique.

Paillard, les 100 g 54

02. Choisissez votre cuisson

Bleue +/- 43°C
Saignante 45°C
À point 50°C
Légèrement rosé 60°C

Sauces et accompagnements, prix par personne 11

03. Choisissez votre sauce

Chutney fruité et épicé
Sauce BBQ maison
Beurre aux fines herbes
Sauce Café de Paris

Sauce béarnaise 5

04. Choisissez votre garniture

Ratatouille Gratin poireau-pommes de terre
Légumes variés Risotto
Haricots cuits Pommes frites

Porc

Les 100 g

LUMA Porc, pièce noble à l'arôme particulier.
Côte filet

23

Petit 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 des vaches de Zermatt

Horu Käserei

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

Viande d'agneau et porcs des Alpes

Christian Kummer

Christian Kummer a commencé sa carrière d'exploitant agricole en 1986. Âgé de 17 ans, il a alors acheté ses premiers moutons. Depuis, il se consacre avec passion à sa ferme bio.

Produits Old Cow et filets de porc haut de gamme

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 sublimes par des mains expertes.

Ulrich Stoller

Livraison de légumes ultra-frais en provenance de Zermatt

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.

Matterhorn Fleisch AG

Produits carnés sélectionnés au niveau régional

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

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.

