

19
07

BAR &
TERRACE

The Alpinist Menu

SERVED FROM MIDDAY TO 9.30 PM

Starters

Toast Zermatt

Putenschinken, Raclette geräuchert, gebacken in Ei, Pickles

Toast Zermatt

Turkey ham, smoked raclette, baked in egg, pickles

Toast Zermatt

Jambon de dinde, raclette fumée, cuit dans l'œuf, cornichon

CHF 19

Caesar Salad (mit oder ohne Huhn)

Crouçons – Parmesan – Anchovis

Caesar salad (with or without chicken)

Croutons – parmesan – anchovies

Salade César (avec ou sans poulet)

Crouçons – parmesan – anchois

CHF 26/18

Carpaccio vom Wagyu Rind

Oliven-Crumble – Bergkäse

Wagyu beef carpaccio

Olive crumble – mountain cheese

Carpaccio de bœuf Wagyu

Crumble d'olives – fromage de montagne

CHF 28

🌿 Büffel-Mozzarella

Bärlauch-Pesto – Gelbe Tomaten

Buffalo mozzarella

Wild garlic pesto – yellow tomatoes

Mozzarella de bufflonne

Pesto d'ail des ours – tomates jaunes

CHF 26

Best of Wallis

Trockenfleisch, Speck, Wurst, Chäs, eingelegtes Gemüse, spicy Cucumber

Best of Wallis

Dried meat, bacon, sausage, cheese,

pickled vegetables, spicy cucumber

Le meilleur du Valais

Viande séchée, lard, saucisse, fromage, légumes marinés, concombre épicé

CHF 24/46

🌿 Hummus – Oliven – hausgemachtes Pita-Brot

Hummus – olives – homemade pita bread

Houmous – olives – pain pita maison

CHF 14

🌿 = VEGETARISCH

Hot dishes

BEAUSiTE «Smashed» Burger

Hausgemachter Bun, 100% Rindfleisch-Pattie, Speck, Paprika-Confit, Raclette nature, Tomate, Gurke, Salat, Coleslaw, Salzgurke

BEAUSiTE "Smashed" Burger

Homemade bun, 100% beef patty, bacon, bell pepper confit, raclette nature, tomato, cucumber, lettuce, coleslaw, pickled cucumber

Burger «Smashed» BEAUSiTE

Pain maison, galette de bœuf 100%, bacon, confit de poivrons, raclette nature, tomate, concombre, laitue, salade de chou, cornichon

CHF 34

Spicy Chicken Masala mit Reis und Koriander

Spicy Chicken Masala with rice and coriander

Spicy Chicken Masala avec riz et coriandre

CHF 35

Hausgemachte Kartoffelgnocchi – Blattspinat – Trockenfleisch – Tomaten

Homemade potato gnocchi – spinach leaves dried meat – tomatoes

Gnocchi de pommes de terre maison

feuilles d'épinards – viande séchée – tomates

CHF 28

Fish & Chips, Sauce Tartar

CHF 34

Bœuf Stroganoff mit Spätzle

Beef Stroganoff with Spätzle

Bœuf Stroganoff avec Spätzle

CHF 38

🌿 Gegrillter Broccoli und Blumenkohl vom Keltenhof – Ponzu-Sauce – Olivenerde

Grilled broccoli and cauliflower from Keltenhof – ponzu sauce – olive crumble

Brocoli et chou-fleur grillés du Keltenhof sauce ponzu – terre d'olive

CHF 28

Steaksandwich vom Schweizer Entrecôte und Chips

Steak sandwich of Swiss entrecôte and crisps

Steak sandwich d'entrecôte suisse et chips

CHF 34

Soups

🌿 Zwiebelsuppe – Gruyère-Crouçons

Onion soup – Gruyère croutons

Soupe à l'oignon – crouçons au Gruyère

CHF 15

Minestrone mit Gemüse und Huhn

Minestrone with vegetables and chicken

Minestrone aux légumes et au poulet

CHF 15

Sweets

Affogato

Vanilla ice cream drizzled with espresso

Glace à la vanille arrosée de café

CHF 12

Hauseigene Patisserie

von unserem Kuchenwagen

In-house patisserie from our cake trolley

Pâtisserie maison de notre chariot à gâteaux

CHF 6

Croissant-Sandwich mit Eis

Croissant sandwich with ice cream

Sandwich-croissant avec glace

CHF 14

Homemade ice creams and sorbets

Eiscreme: Vanille, Schoko, Erdbeere, Karamell, Blonde

Sorbet: Zitrone-Olive, Himbeere, Blutorange, Cassis

Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, caramel, blonde

Sorbets: lemon-olive, raspberry, blood orange, blackcurrant

Crème glacée: vanille, chocolat, fraise, caramel, blonde

Sorbets: citron-olive, framboise, orange sanguine, cassis



CHF 6



CHF 10



CHF 14