



Willkommen im Explorer's Grill House

Kalte Vorspeisen

Vielfalt vom Sellerie – Schwarzer Kaviar vom Stör – Himbeere 25

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

Sashimi von der Wassermelone – Wasabi – Kombu 20

Beef Tatar (vor dem Gast zubereitet) 32

Hausgeräucherter Egli – Gurke – Rhabarber 22

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

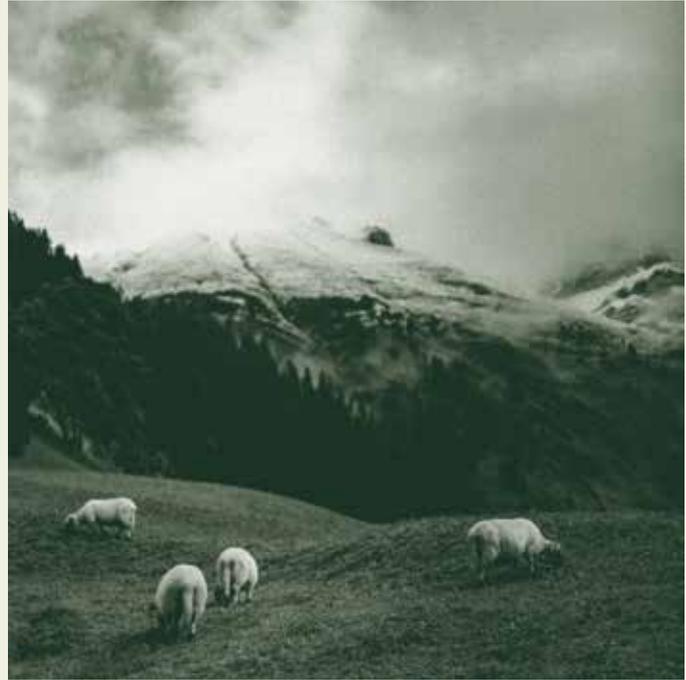
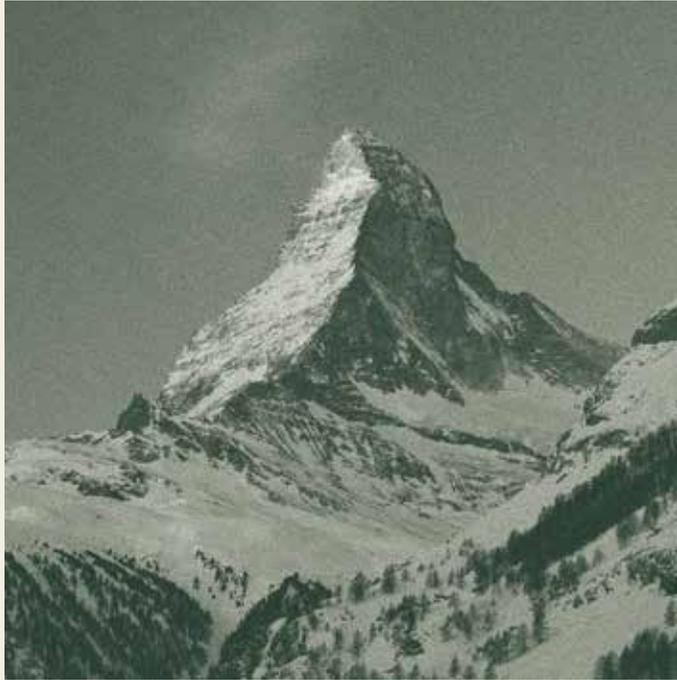
Warme Vorspeisen und Suppen

Schnecken-Porridge 18

Warme Kirschtomaten-Consommé – Tomaten-Tatar – Walliser Aprikose 16

Wild-Consommé – Quarkknödel 16

Beignets mit Entenleber – Ingwer – Apfel 27



Hauptgang

Pilzstrudel mit Flusskrebsen (auch vegetarisch erhältlich) 35

Keule vom Ribelmais-Perlhuhn – Kartoffelschaum – Karotte 40

Schwarzer Kabeljau – Miso – Süsskartoffel 46

Lammrücken – Mangold – Mohn 46

*Die kulinarische Abenteuerreise
kann beginnen!*

Vegetarisch

Gerstenrisotto – grüner Spargel – Bärlauch 35

Wilder Blumenkohl – Onsen-Ei – Randen – Erbsen 34

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 Rib-Eye Wagyu 37 Rib-Eye 27 vom Schweizer Angus-Rind		ab 300 g Preis für 100 g Entrecôte Wagyu 37 Entrecôte 27 vom Schweizer Angus-Rind
	Tomahawk 20 vom Duroc-Schwein ab 250 g		T-Bone 24 ab 800 g
	Karree 24 vom Alpstein-Lamm ab 100 g		

Filet

	Preis für 100 g
Wagyu-Rind 45	
Dry-aged spanisches Charra-Rind 30	
Schweizer Angus-Rind 30	

Fisch & Krustentiere

	Preis für 100 g
Alpenlachs 20	
Egli (Filet) 20	
Norwegische Königskrabben (Bein) 22	
Swiss Shrimps 27	
Bonito 24	

Spezialitäten

	Preis für 100 g
Lowenmähenpilz 19	
Short Ribs (Wagyu) 32	
Milken 18	
Lamm-Zunge 18	
Filet vom Alpstein-Lamm 23	
Flat Iron (Angus) 24	
Wildschweinrücken 20	
Hirsch-Entrecôte 23	

02. Wähle die Garstufe

Stark blutig	+/- 43 °C
Blutig	45 °C
Rosa	50 °C
Halb durch	60 °C

Eine Sauce ist inklusive | zusätzliche Sauce 5

03. Wähle die Sauce

Chimichurri	Geräucherte Zwiebelsauce
Chili	Knoblauchbutter
BBQ	Grüne Pfefferkorn-Sauce
Béarnaise	

Eine Beilage ist inklusive | zusätzliche Beilage 8

04. Wähle die Beilage

Grillgemüse	15h Kartoffel
Country Fries	Corn Ribs
Kräuterseitlinge	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

Alpenossenschaft Riffelalp

Die Alpenossenschaft Riffelalp steht seit 2016 für eine traditionelle Bealping 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.

