



Willkommen im Explorer's Grill House

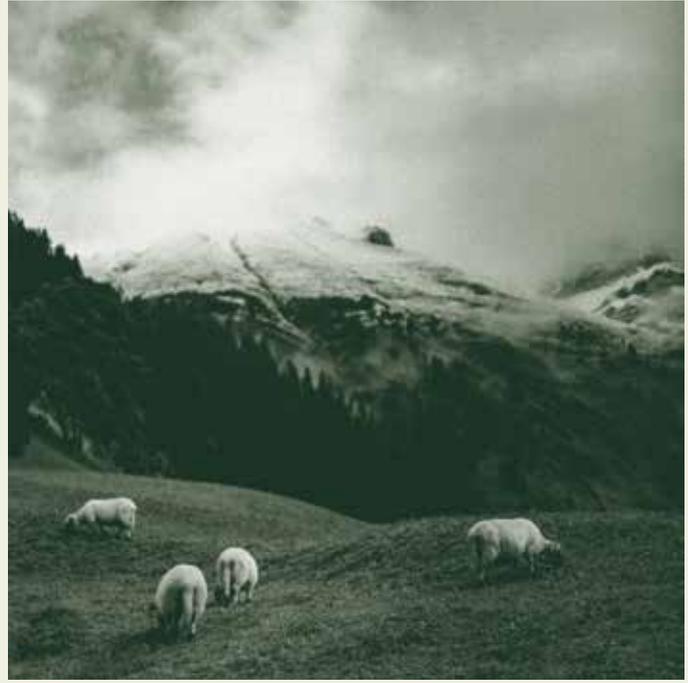
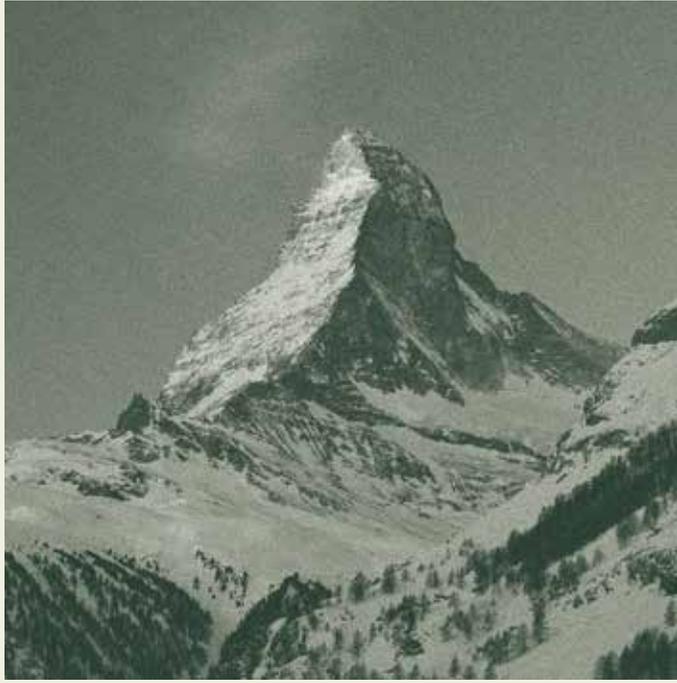
Vorspeisen für vorneweg

Gemüse Sherryperlen Sprossen mit ...	
Kräuterlachs Gurke-Wasabi Aromaglocke	26
Austernpilze Gurke-Wasabi Aromaglocke (V)	23
Bisoncarpaccio	28
Befeuerter Pilzsalat Heidelbeerchutney Trüffel-Chäs	
Winterlicher Blattsalat	16
Croûtons Wachtelei Kerne französisches Senfdressing	

Suppen

Bisque de Languste	24
Rock Lobster Rouille Knoblauchzwieback	
Sellerie Baumnuss Cremesuppe	16
Kerne Sauerrahm Kalpetraner Tofu Bällchen (V)	

Unser Küchenchef Christof Nienstedt legt nicht nur Hand an, wenn es um die Zubereitung der Gerichte geht, er überlässt auch bei der Beschaffung der Zutaten, im Hinblick auf Qualität und Tierwohl, nichts dem Zufall. Gut vernetzt bei den lokalen Lieferanten und mit einiger Berufserfahrung im Gepäck, zerlegt er nicht nur das am Knochen gereifte Fleisch, sondern stellt im heimischen Stadel Rohschinken und unser beliebtes Trockenfleisch her. Und wenn er nicht grade Lachs räuchert, steht er am Herd, oder grillt für Sie.



Kann es geben. Fleischlos glücklich.

Paprika | Zucchini | Pilze | Karotte vom Grill
Auberginenkaviar | Römertörtchen

36

Vegane Gemüse gigante
Linsenragout | Sprossen | Kerngebrösel

38

Manche Reisen sind vorbestimmt, wir müssen sie nur noch geniessen.

Assiette BEAUSiTE

Ragoût vom Schweizer Alplamm
Bunte Rüben | Cholera

46

“Pot au feu“ pour un

Leber und Milken vom Kalb
Duett von der Jakobsmuschel
Kartoffelbrot | wilder Spargel | Karotte | Morchel | Weissweinsüppchen

47

48

Eine komplette Mahlzeit für wahre Alpinisten

01. Wähle dein Fleisch, alles andere ist Beilage

Grosse Pièce – Perfekt zum Teilen

Preis für 100 g



Keule vom Schweizer
Alplamm ca. 800 g 16



T-Bone-Steak 22
vom Agri Natura Rind
ca. 800–1000 g

Lamm

Preis für 100 g

Schweizer Alplamm, simply the best.
Lammrücken 24

Rind & Kalb

Preis für 100 g



Schweizer Rindfleisch
ausnahmslos AGRI NATURA

Entrecôte 23
Filet 28



Schweizer Kalbfleisch,
am Knochen gereift.

Rückensteak 24
Filet 29

Fisch & Krustentiere

Preis für 100 g

Meerwolf aus griechischer Aquakultur 23
Landbasiertes dänisches Lachsfilet 22
Walliser Alpenzander aus Susten 25
Vietnamesische Riesencrevette pro Stück 16
Mangroven-Aquakultur



Bison aus Kanada,
feinfaserig und zart.

Entrecôte 24
Filet 29



Good Old Cow aus Spanien,
marmoriert, intensiv, Rindfleisch.

Entrecôte 27
Filet 32



Wagyu Beef aus Spanien, kräftiger
typischer Geschmack.

Paillard, 100 g weise 54

02. Wähle die Garstufe

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

Für Saucen und Beilagen, Preis pro Person 11

03. Wähle die Sauce

Fruchtig-scharfes Chutney
Hausgemachte BBQ-Sauce
Kräuterbutter
Café de Paris

Berner Sauce 5

04. Wähle die Beilage

Ratatouille Kartoffel-Lauch-Gratin
Buntes Gemüse Risotto
Bohmentopf Gebackene Stäbchenkartoffeln

Schwein

Preis für 100 g

Luma Porc, Edelstück mit besonderem Aroma.
Nierstück 23

Ein Hoch auf unsere regionalen Lieferanten

Wenn du im The Grill zu Abend isst und nicht nur auf deine Gesundheit anstösst, lässt du 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 & Bergkäse

Alpgenossenschaft Riffelalp

Die Alpgenossenschaft 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 Jogurt von Zermatter Kühen

Horu-Käserei

Die Tradition des KäSENS in Zermatt ist so alt wie die Alpwirtschaft am Fusse des Horu. Seit 2003 erwecken Mirjam und Reto diese Tradition mit ihrer eigenen Käserei wieder zu neuem Leben.

Lammfleisch & Alpschweine

Christian Kummer

Bereits 1986 begann Christian Kummer seinen beruflichen Werdegang als Landwirt. Mit gerade einmal 17 Jahren kaufte er seine ersten eigenen Schafe und widmet sich seither mit Leib und Seele seinem Biohof.

Handverlesene Old Cow- 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.

Ulrich Stoller

Aus Zermatt, der uns erntefrisches Gemüse liefert

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.

Matterhorn Fleisch AG

Für regionale Fleischprodukte

Die Zermatter Metzgerei beliefert seit 2005 regionale Gastronomiebetriebe und Hotels mit ausgewählten Fleischprodukten.

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 den folgenden QR Code.

