



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

## *Entrées*

**Salade de quinoa | jeunes pousses | graines germées avec ...** 26  
Langue de bœuf Wagyu sous sa cloche aromatique | mélange olives-moutarde

**Salade composée** 17  
Feuilles de salade composée | jambon bio cuit aromatisé (porc d'alpage) | céleri | vinaigrette à la framboise | graines (également déclinée en version végétarienne)

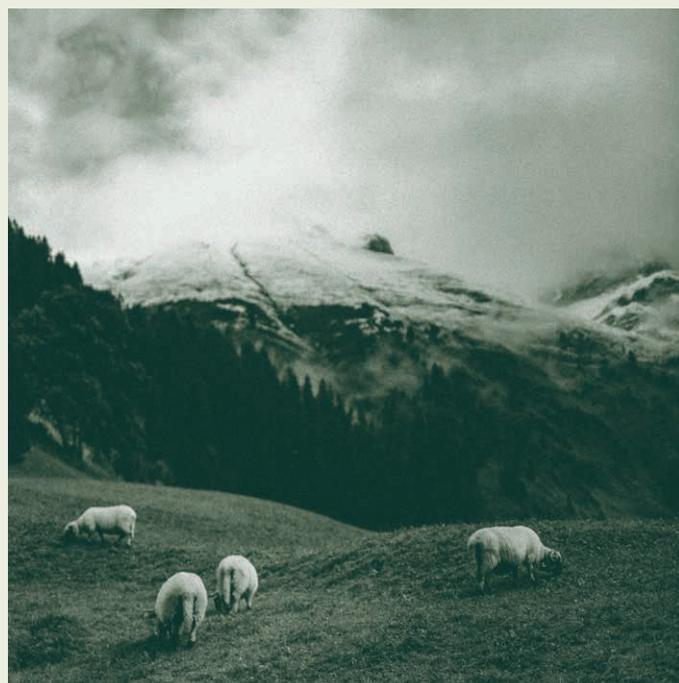
**Carpaccio de bison** 28  
Salade de champignons cuits | chutney de myrtilles | fromage aux truffes

## *Soupes*

**Bisque de langouste** 23  
Langouste | rouille | biscotte à l'ail

**Velouté estival** 16  
Radis | féta | quenelles de parmesan (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.



## *Plats végétariens et vegan*

### **Raviole de légumes (vegan)**

Sauge | pêche | confit de tomates vertes

38

### **Frittata «The Grill» (végétarien)**

Quorn | épinard | poivron cuit | lentilles

38

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

## *Assiette Beausite*

### **Foie et ris de veau ou ...**

46

### **Poitrine de poulet de l'Alpstein**

45

Asperges sauvages | morilles | pain de pommes de terre | velouté

### **Ragoût d'agneau d'alpage du Valais**

46

Betteraves multicolores | pomme | choléra

### **Tronçon de sandre des Alpes valaisannes pochées**

48

Salicorne | baies d'argousier | fenouil | pommes de terre multicolores

# Un menu complet pour les vrais alpinistes

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

### Idéal à partager, nos grosses pièces

Prix pour 100 g.



**Gigot d'agneau d'alpage** 19  
du Valais env. 800 g



**Steak T-bone** 23  
env. 800 à 1000 g

**Côte de bœuf** 21  
env. 800 g

### Agneau

Les 100 g

**Agneau Suisse** – tout simplement irrésistible!  
Selle d'agneau 22

### Poissons et crustacés

Les 100 g

**Loup de mer** d'élevage, origine Grèce 22  
**Filet de saumon** d'élevage, origine Danemark 21  
**Sandre des Alpes** valaisannes (Susten) 25  
**Crevettes géantes** du Vietnam par pièce 16  
élevées en mangrove

## 02. Choisissez votre cuisson

Bleue +/- 43°C  
Saignante 45°C  
À poin 50°C  
Légèrement rose 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

## 04. Choisissez votre garniture

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

### Bœuf & veau

Prix pour 100 g



**Viande de bœuf suisse**  
AGRI NATURA

**Entrecôte** 23  
**Filet** 27



**Viande de veau** suisse affinée sur  
l'os, maigre et pauvre en tissu  
conjonctif.  
**Côte de veau** 24



**Bison**, origine Canada – Fondant et  
extra tendre.  
**Filet** 29



**Bœuf «Good Old Cow»**,  
origine Espagne – Aspect marbré et  
arômes intenses.  
**Entrecôte** 27  
**Filet de bœuf GOC** 34



**Bœuf Wagyu**, origine Espagne –  
Viande extra tendre au goût  
prononcé.  
**Paillard**, les 100 g 56

### Porc

Les 100 g

**Porc LUMA** – Un morceau noble aux arômes bien  
spécifiques pour un goût unique.  
**Filet** 22

# *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.

