



Bienvenue à l'Explorer's Grill House

Entrées froides

Variété de céleri – caviar noir d'esturgeon – framboise 25

Tataki de Wagyu suisse – jaune d'œuf mariné – mini pak choy 29

Sashimi de pastèque – wasabi – kombu 20

Tartare de bœuf (préparé devant le client) 32

Perche fumée maison – concombre – rhubarbe 22

*Certains voyages s'imposent à nous,
il ne reste qu'à les savourer.*

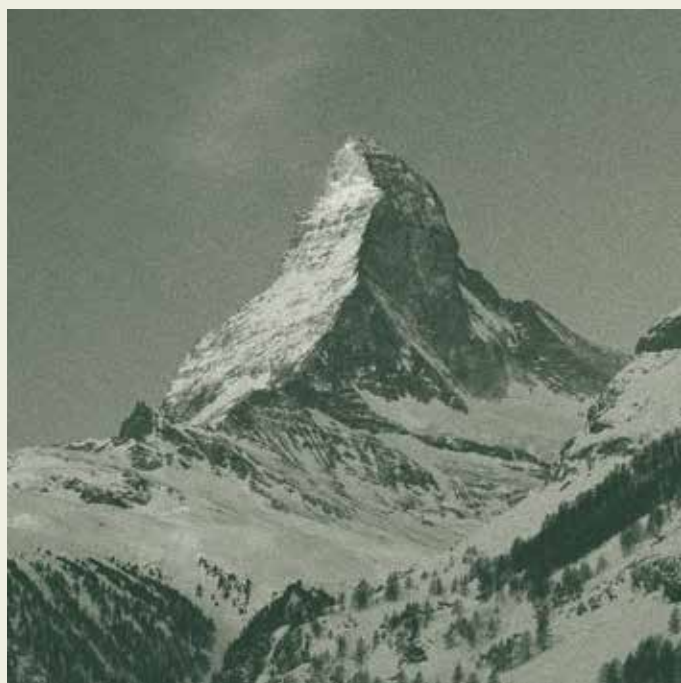
Hors-d'œuvre chauds et soupes

Porridge aux escargots 18

Consommé chaud de tomates cerises – tartare de tomates – abricot du Valais 16

Consommé de gibier – quenelles de fromage blanc 16

Beignets de foie gras de canard – gingembre – pomme 27



Plats principaux

Strudel aux champignons et écrevisses (aussi disponible en version végétarienne) 35

Cuisse de pintade de Ribelmais – mousse de pommes de terre – carotte 40

Cabillaud noir – miso – patate douce 46

Carré d'agneau – blettes – pavot 46

Place à l'exploration culinaire !

Plats végétariens ♻️

Risotto d'orge – asperges vertes – ail des ours 35

Chou-fleur sauvage – œuf d'Onsen – betterave – petits pois 34

Un menu complet pour les vrais alpinistes

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

Grosse pièce – Parfait pour partager

env. 300 g Prix pour 100 g		env. 300 g Prix pour 100 g	
	Rib-Eye Wagyu 37		Entrecôte Wagyu 37
	Rib-Eye 27 de bœuf Angus suisse		Entrecôte 27 de bœuf Angus suisse
	Tomahawk 20 de porc Duroc env. 250 g		T-Bone 24 env. 800 g
	Carré 24 d'agneau de l'Alpstein env. 100 g		

Filet

	Prix pour 100 g
Bœuf Wagyu 45	
Bœuf Charra espagnol dry-aged 30	
Bœuf Angus suisse 30	

Poisson et crustacés

	Prix pour 100 g
Saumon des Alpes 20	
Perche (filet) 20	
Crabe royal de Norvège (jambe) 22	
Crevettes de Suisse 27	
Bonite 24	

Spécialités

	Prix pour 100 g
Steak de champignons à crinière de lion 19	
Côtes courtes (Wagyu) 32	
Ris 18	
Langue d'agneau 18	
Filet d'agneau de l'Alpstein 23	
Fer plat (Angus) 24	
Selle de sanglier 20	
Entrecôte de cerf 23	

02. Choisissez votre cuisson

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

Une sauce est incluse | sauce supplémentaire 5

03. Choisissez votre sauce

Chimichurri	Sauce aux oignons fumée
Chili	Beurre à l'ail
BBQ	Sauce au poivre vert
Béarnaise	

Un encart est inclus | encart supplémentaire 8

04. Choisissez votre garniture

Légumes grillés	15h Pommes de terre
Frites fermières	Côtes de maïs
Pleurotes royaux	Ratatouille

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

Horu Käserei

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

Bœuf Wagyu

Swiss Beef et KEDAKA GmbH

Les boeufs Wagyu de Swiss Beef grandissent dans un élevage de vaches mères avec beaucoup d'exercice dans les Alpes environnantes. Le bien-être des animaux dans leur environnement le moins stressant possible tient autant à coeur à Swiss Beef qu'une qualité de viande optimale. Les membres de Swiss Beef savent que seuls des animaux heureux, élevés dans les meilleures conditions possibles, peuvent donner naissance à une véritable spécialité.

KEDAKA produit également de la viande de wagyu suisse d'une qualité exclusive et dans le respect des normes les plus élevées possibles en matière de bien-être animal. Leurs boeufs Wagyu pur sang vivent jusqu'à trois fois plus longtemps qu'un boeuf à viande suisse traditionnel. Les animaux grandissent au sein d'un troupeau de vaches mères et profitent de la majeure partie de leur vie dans des pâturages verdoyants.

Produits de boeuf et de porc triés sur le volet

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.

Produits carnés régionaux

Matterhorn Fleisch AG

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

Poissons et crustacés

G. Bianchi AG

Depuis 1881, la société Bianchi est synonyme de qualité sans compromis, d'assortiment unique et de proximité maximale avec le client. En tant qu'entreprise familiale suisse riche en traditions, ils fournissent à la gastronomie des produits sélectionnés du monde entier – avec fiabilité et passion.

Légumes fraîchement récoltés

Ulrich Stoller AG

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.

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.

