



Bienvenue à l'Explorer's Grill House

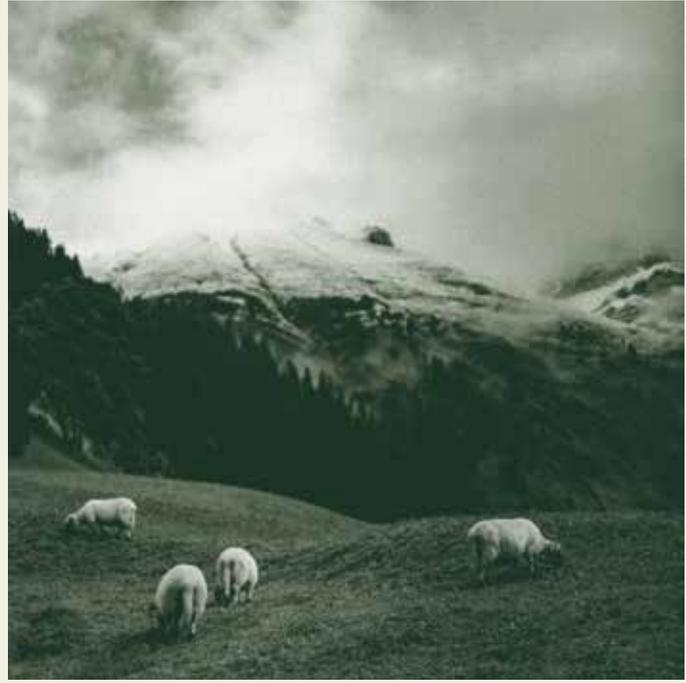
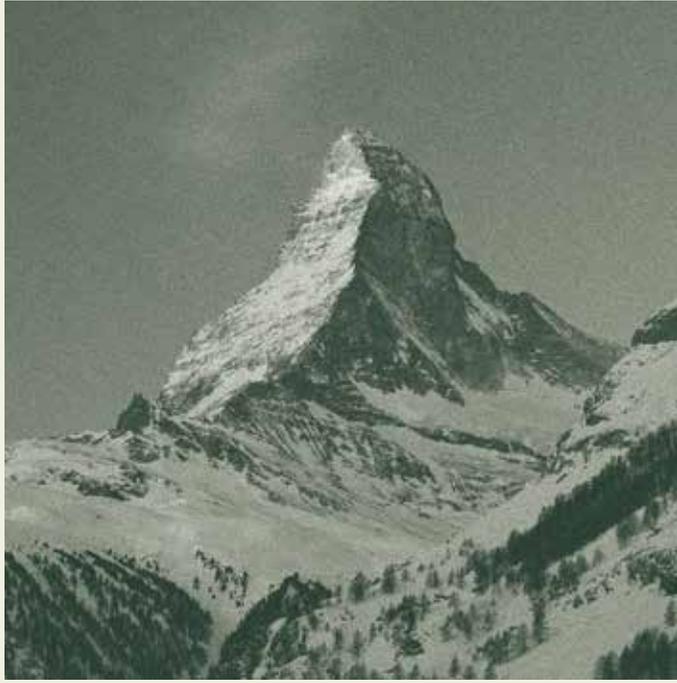
Les entrées froides

Carpacchio de biche grillé – champignons Portobello Confiture d'oignons BBQ	25
Ceviche de sandre des Alpes – concombre – caviar Oona	26
Tartare de bœuf / préparé à table – beignets maison	31
Terrine de poireaux – mousse de pommes de terre	20

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

Les soupes et entrées chaudes

Soupe à la crème d'ail et de vanille	16
Soupe à l'oignon de l'agneau d'Alpstein	18
Poireaux braisés – sauce Béarnaise – poussière de betterave rouge	16
Œuf à l'heure bio – mousse de seigle – caviar d'omble-chevalier	16



Les plat principaux

Ventre et filet de porc suisse aux herbes – fèves edamame – pruneaux secs	43
Bacalao – cardamome – purée de pommes de terre	40
Filet d’omble de fontaine de Bremgarten rôti – chutney de potiron – abricot du Valais	44
Duo de la poitrine de bœuf – légumes grillés – galette de pommes de terre	50

Place à l’exploration culinaire!

Végétarien 🌿

Risotto de chou-fleur – Courge d’Hokkaido cuite au four	35
Raviolis au kimchi maison – Yuzu	23 38

Un menu complet pour les vrais alpinistes

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

Grande pièce - Parfait pour partager

	env. 300 g	Prix pour 100 g		env. 300 g	Prix pour 100 g
	Rib-Eye Wagyu	38		Entrecôte Wagyu	38
	Rib-Eye de bœuf Angus suisse	27		Entrecôte de bœuf Angus suisse	27
	Rib-Eye de bœuf suisse	25		Entrecôte de bœuf suisse	25
	Tomahawk Porc Duroc	20		T-Bone	24
	env. 250 g			env. 800 g	
				Carré d'agneau de l'Alpstein	24
				env. 100 g	

02. Choisissez votre cuisson

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

Filet

	Prix pour 100 g
Bœuf Wagyu	44
Bœuf Charra espagnol dry-aged	30
Bœuf Angus suisse	30
Bœuf suisse	28

Une sauce est incluse supplémentaire sauce 5

03. Choisissez votre sauce

Chimichurri	Béarnaise
Chili	Beurre de miso
BBQ	Chutney de mangue

Poisson et champignons

	Prix pour 100 g
Saumon des Alpes	19
Sandre des Alpes	21
Crevettes de Suisse	27
Steak de champignons à crinière de lion	17

Un encart est inclus encart supplémentaire 8

04. Choisissez votre

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

Autres découpes

	Prix pour 100 g
Bavette (Angus)	20
Côtes courtes (Wagyu)	30

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.

Bœuf suisse Wagyu

Nos bœufs Wagyu 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 nous tient à cœur. Ils sont nourris d'herbe, de foin, d'un peu de maïs et de drèches de brasserie. Pour nous, la qualité optimale de la viande prime sur la quantité. Le développement optimal nécessite beaucoup de temps et nous sommes convaincus que seuls des animaux heureux, élevés dans les meilleures conditions possibles, peuvent finalement donner naissance à une véritable spécialité.

Viande de bœuf et produits à base de dos 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.

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.

