



Willkommen im Explorer's Grill House

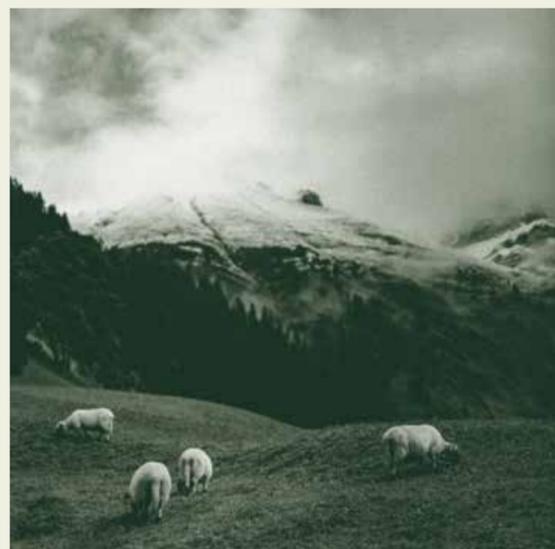
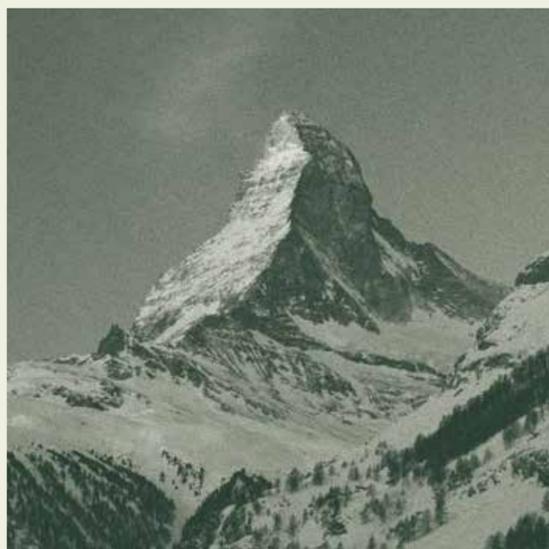
Kalte Vorspeise

Gegrilltes Hirschkuh-Carpaccio – Portobello Pilze BBQ Zwiebelmarmelade	25
Ceviche vom Alpenzander – Gurke – Oona Kaviar	25
Beef Tatar / am Tisch zubereitet – Hausgemachte Krapfen	29
Lauchterriner – Kartoffelschaum	19

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

Suppen und warme Vorspeise

Knoblauch-Vanillecrèmesuppe	15
Zwiebelsuppe vom Alpstein Lamm	17
Geschmorter Lauch – Sauce Béarnaise – Randenstaub	15
Bio-Stunden-Ei – Roggenschaum – Kaviar vom Saibling	15



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		ab 300 g	Preis für 100 g
	Rib-Eye Wagyu	32		Entrecôte Wagyu	32
	Rib-Eye vom Schweizer Angus Rind	27		Entrecôte vom Schweizer Angus Rind	27
	Rib-Eye vom Schweizer Rind	25		Entrecôte vom Schweizer Rind	25
	Tomahawk vom Duroc Schwein ab 250 g	20		T-Bone ab 800 g	23
				Karree vom Alpstein Lamm ab 100 g	22

02. Wähle die Garstufe

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

Filet

	Preis für 100 g
Wagyu Rind	35
Dry-aged spanisches Charra Rind	27
Schweizer Angus Rind	25
Schweizer Rind	24

Eine Sauce ist inklusive zusätzliche Sauce 5

03. Wähle die Sauce

Chimichurri	Béarnaise
Chili	Miso Butter
BBQ	Mango Chutney

Fisch & Pilze

	Preis für 100 g
Alpenlachs	19
Alpenzander	19
Swiss Shrimps	22
Lowenmähenpilz	15

Eine Beilage ist inklusive zusätzliche Beilage 7

04. Wähle die Beilage

Grillgemüse	15h Kartoffel
Country Fries	Corn Ribs
Kräuterseitlinge	Ratatouille

Alternative Cuts

	Preis für 100 g
Flank Steak (Angus)	20
Short Ribs (Wagyu)	22

Hauptgang

Bauch und Filet vom Schweizer Kräuterschwein – Edamame – Dörrpflaumen	41
Bacalao – Kardamom – Kartoffelpüree	36
Gebratenes Bremgartner Bachsaiblingsfilet – Kürbis-Chutney – Walliser Aprikose	42
Zweierlei von der Rinderbrust – Gegrilltes Gemüse – Kartoffelwaffel	48

Die kulinarische Abenteuerreise kann beginnen!

Vegetarisch

Risotto vom Blumenkohl – Gebackener Hokkaido Kürbis	32
Hausgemachte Kimchi Ravioli – Yuzu	20 36

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.

Wagyu Swissbeef

Unsere Wagyu Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung mit viel Auslauf in den umliegenden Alpen auf. Das Wohlbefinden der Tiere in seiner möglichst stressfreien Umgebung liegt uns am Herzen. Gefüttert werden sie mit Gras, Heu, etwas Mais und Biertreber. Für uns steht optimale Fleischqualität über Quantität. Die optimale Entwicklung benötigt viel Zeit und wir sind davon überzeugt, dass nur aus glücklichen Tieren, die unter den bestmöglichen Bedingungen aufwachsen, am Ende eine echte Spezialität entstehen kann.

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.

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.

