

CORRIERE DEL VIVANDA



Da ottobre 2021 Diogo è entrato a far parte dell'Unique Hotel Post come chef di cucina per arricchire l'esperienza dei nostri stimati clienti con le sue leccornie



UNIQUE HOTEL POST
zermatt mountain lifestyle



Riserva ora
+41(0)27 967 19 31



Bahnhofstrasse 41
3920 Zermatt



Vegetariano / Vegetarisch
végétariens / vegetarian



Vegano / Vegan

Aperitivi

Per stuzzicare l'appetito eccovi di seguito le nostre proposte di aperitivo .

Um Ihren Appetit anzuregen, finden Sie hier unsere Vorschläge zum Anfangen

Pour vous mettre en appétit, voici nos suggestions d'apéritifs

To whet your appetite, here are our suggestions for aperitifs

Prosciutto crudo di Parma riserva 18 mesi **50 GR**
Parmaschinken Riserva 18 Monate gereift
Jambon de Parme réserve 18 mois
Cured Parma ham reserve 18 months

Culatello di Zibello 24 mesi **22**
Culatello Rohschinken 24 Monate gereift
Jambon cru de Culatello 24 mois
Cured Culatello ham 24 months

Salame di Felino DOP **12**
Salami Felino di Felino DOP
Salami Felino di Felino DOP
Felino Salami DOP

Gorgonzola dolce **15** ♥
Milder Gorgonzola Käse von "la Casera"
Fromage Gorgonzola doux de "la Casera"
Mild Gorgonzola cheese from "la Casera"

Tronchetto di capra **15** ♥
Ziegenkäse Rolle von "la Casera"
Rouleaux de chèvre de "la Casera"
Goat cheese roll from "la Casera"

Rosso di lago **15** ♥
Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch
Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé
Piedmontese soft cheese made from mixed milk

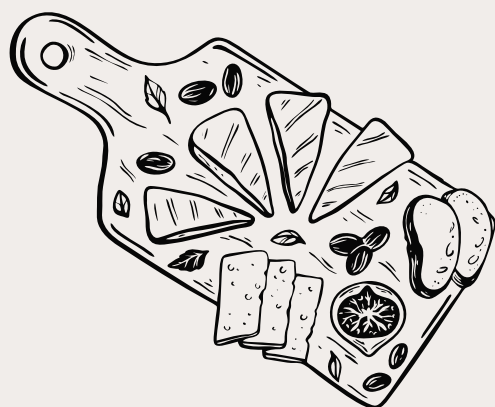


Eros Buratti è un affinatore di formaggi, professione antica che fa parte della tradizione del Nord Italia. L'affinatore, è colui che porta il formaggio dalla cantina di stagionatura, alla tavola. A differenza del produttore, che si occupa di effettuare il primo passaggio, l'affinatore lavora con prodotti già formati. I produttori selezionati da Eros sono aziende famigliari, perlopiù piemontesi.

Eros Buratti ist Käseveredler, ein alter Beruf, der in Norditalien zur Tradition gehört. Der Veredler ist derjenige, der den Käse vom Reifekeller auf den Tisch bringt. Im Gegensatz zum Produzenten, der sich um den ersten Schritt kümmert, arbeitet der Affineur mit bereits geformten Produkten. Die von Eros ausgewählten Erzeuger sind Familienbetriebe, meist aus dem Piemont.

Eros Buratti est un affineur de fromage, un métier ancien qui fait partie de la tradition de l'Italie du Nord. L'affineur est la personne qui fait passer le fromage, de la cave d'affinage à la table. Contrairement au producteur, qui s'occupe de la première étape, l'affineur travaille avec des produits déjà formés. Les producteurs sélectionnés par Eros sont des entreprises familiales, principalement du Piémont.

Eros Buratti is a cheese refiner, an ancient profession that is part of the tradition of northern Italy. The refiner is the person who takes the cheese from the maturing cellar to the table. Unlike the producer, who takes care of the first step, the affineur works with already formed products. The producers selected by Eros are family businesses, mostly from Piedmont.



Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche, chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino **33**

Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot

Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figes et pain à pizza au romarin.

Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-olives, fig chutney and rosemary pizza bread



VIVANDA
ristorante italiano

vivanda s. f.

[dal fr. viande (che è il lat. vivenda, der. di vivère), nel sign. ant. di «vivanda»].
- Il cibo, cotto o crudo, preparato per essere mangiato, con riferimento a ogni singola preparazione culinaria

vivanda

[von fr. viande (lat. vivenda, der. von vivère), in der ant. Bedeutung von "vivanda"]. - Lebensmittel, gekocht oder roh, zum Verzehr zubereitet, mit Hinweis auf jede einzelne kulinarische Zubereitung

vivanda

[du fr. viande (qui est lat. vivenda, dérivé de vivère), dans le sens ant. de "vivanda"]. - Les aliments, cuits ou crus, préparés pour être mangés, avec une référence à chaque préparation culinaire individuelle.

vivanda

[from fr. viande (which is lat. vivenda, der. of vivère), in the ant. meaning of "vivanda"]. - Food, cooked or raw, prepared for eating, with reference to each individual culinary preparation



Fragen zu Allergien oder Deklaration? Bitte scannen
Scan me if you have an allergy or a question to our declaration!



#Uniqueasyouare

buon appetito

**ORARI DI
APERTURA**

Tutti i giorni
Täglich
Daily
Tous les jours

18:00 - 22:00

Entrate

Insalata mista

Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croûtons
Salade mêlée aux graines et croûtons
Colourful mixed salad with seeds and croutons

12 

Vitello tonnato

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch,
Kapernäpfeln und Olivenperlen
Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive
Carpaccio of roasted veal fillet with tuna, caper berries and olive pearls

28

Burrata con culatello di Zibello

Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Olivenöl- und
Balsamicoperlen sowie piemontesischen Haselnüssen
Burrata, figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive
et de vinaigre balsamique, noisettes du Piémont
Burrata with figs, Culatello di Zibello, pesto, olive oil and balsamic
pearls, Piedmont hazelnuts

29

Tartare di salmone

Tatar vom gebeizten Lachs mit Randen, Apfel und
Buttermilch-Dillsauce
Tartare de saumon mariné, betterave, pomme et sauce au
lait ribort et à l'aneth
Marinated salmon tartare with beetroot, apple and
buttermilk dill sauce

29

Carpaccio di zucchini

Carpaccio von zweifarbigen Zucchini mit Hefeflocken,
Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat
Carpaccio de courgettes bicolores, flocons de levure,
pignons, pomelo et salade d'herbes
Two-tone courgette carpaccio with yeast flakes, pine nuts,
pomelo and herb salad

19 

Zuppa



Cacciucco

Toskanische Fischsuppe, Muscheln, Gemüse und Kräutern
Soupe de poisson toscane, mollusques, légumes et herbes
Tuscan fish soup with, shellfish, vegetables and herbs

26

Zuppa di zucca e patate dolci

Süßkartoffel-Kürbis-Suppe mit piemontesischen Haselnüssen
Soupe de patates douces et de courge aux noisettes du Piémont
Sweet potato and pumpkin soup with Piedmont hazelnuts

21 

O MANGI QUESTA MINESTRA O SALTI DALLA FINESTRA

Pasta & Risotto



Spaghetti "alla Diogo"

Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet
Tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona
Datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet

29 | 39

Busiate al pesto

Busiate, Kräuterpesto, Rucola und Olivensand
Busiate, pesto d'herbes, roquette et sable d'olive
Busiate, herb pesto, rocket and olive oil

19 | 26 

Ravioli alla carbonara

Carbonara-Ravioli, knuspriger Guanciale, Zucchini,
Thymian-Nussbutter und Grana Padano
Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes,
beurre noisette au thym et Grana Padano
Carbonara ravioli, crispy guanciale, courgettes, thyme brown butter
and Grana Padano

24 | 32

Risotto al nero di seppia con gambero rosso

Sepia-Carnaroli-Risotto, rohe rote Garnelen und Knoblauch-Olivenöl-Emulsion
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile
Carnaroli risotto, cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

29 | 39

Paccheri con capesante e vongole

Paccheri mit roh marinierten Jakobsmuscheln und Venusmuscheln
Paccheri aux noix de Saint-Jacques marinées crues et palourdes
Paccheri with raw marinated scallops and clams

27 | 36

Pappardelle al ragù di ossobuco

Pappardelle, Ossobuco-Ragout, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, schwarzer Trüffel
Pappardelle, ragù d'ossobuco, persil, ail, citron, truffe noire
Pappardelle, ossobuco ragout, parsley, garlic, lemon, black truffle

33 | 44

Pizza

Pizza Vivanda

Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon
Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufflonne, estragon
Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata, tarragon

26

Pizza Delicata

Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum
Mozzarella de bufflonne, tomates Datterini, basilic
Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes, basil

22 

Pizza Deliziosa

18 Monate gereifter Parmaschinken Riserva, Mascarpone, Feigen
Jambon de Parme Riserva affiné 18 mois, mascarpone, figues
Parma ham Riserva aged 18 months, mascarpone, figs

28

Pizza Vegetariana

Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika, Zitronen-Rucola-Pesto
Courgettes grillées, aubergines, poivrons, pesto de roquette au citron
Grilled zucchini, eggplant, bell peppers, lemon-arugula pesto

26 

Pizza Diavola

Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina, Taggiasca-Oliven
Mozzarella, tomates, salami Ventricina, olives Taggiasca
Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami, Taggiasca olives

27

Pizza Tartufo Nero

Mortadella, Taleggio, Stracciatella di Burrata, Pistazien, schwarzer Trüffel
Mortadelle, taleggio, stracciatella di burrata, pistaches, truffe noire
Mortadella, taleggio, burrata stracciatella, pistachios, black truffle

34

Piatti Principali

alla griglia Holzkohle-Grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg am Stück) 158 di Fassona piemontese

Für 2-3 Personen

Pour 2-3 personnes

For 2-3 people

180g Fassona Piemontese Filetto di manzo 58

Fassona Piemontese Rinderfilet

Filet de boeuf de Fassona Piemontese

Beef filet from Fassona Piemontese

250g Fassona Piemontese Filetto di manzo 69

Fassona Piemontese Rinderfilet

Filet de boeuf de Fassona Piemontese

Beef filet from Fassona Piemontese

250g Dry aged croste di manzo 65

Trocken gereifter Rindshohrücken

Dry Age Rib Eye Steak de Boeuf

Dry Age Beef Rib Eye Steak

260g Luma Braciola 46

Luma Schweinekotelett, Edelschimmel gereift

Côtelette de porc Luma maturée en moisissure noble

Luma pork chop matured with noble mould

Filetto di branzino 41

Wolfsbarschfilet

Filet de bar

Sea bass fillet

180 g Costata di agnello 42

180g Lammracks, Kräuterpesto, Philadelphia-Kartoffelstampf, Caponata und Feigen

180g de racks d'agneau, pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues

180g Rack of lamb, herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de :
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage

All dishes from the charcoal grill are served with :
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli

le specialità

Brasato al Barolo 44

Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarin-Jus,

Kartoffel-Oliven-Püree, Zitrone und wildem Brokkoli

Bœuf braisé, jus de Barolo au romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage

Braised beef with Barolo-rosemary jus, potato and olive purée, lemon and wild broccoli

Spiedini di pollo 36

Zitronen-Hähnchenspiesschen mit roter Thymian-Polenta und Romanesco

Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco

Lemon chicken skewers with red thyme polenta and romanesco

Gnocchi di patate dolci viola 32

Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel mit geschmorten Artischocken und Tomaten

Gnocchis véganes à la patate douce violette, artichauts braisés et tomates

Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes

Polpo con patate al forno 42

Oktopus mit Ofenkartoffeln, Cima di rapa, gelbe Peperoni und Oliventapenade

Poulpe avec pommes de terre au four, cima di rapa, poivrons jaunes et tapenade d'olives

Octopus with roasted potatoes, cima di rapa, yellow bell peppers and olive tapenade

Winter Menu

Tartare di filetto di manzo Fassona 32

Tatar vom Fassona-Rindsfilet mit Eigelbpraline, zweifarbigem Peperoni-Konfitüre, schwarzem Trüffel und Focaccia

Tartare de filet de bœuf Fassona avec praline de jaune d'œuf, confiture de poivrons bicolores, truffe noire et focaccia

Fassona beef fillet tartare with egg yolk praline, two-tone bell pepper confiture, black truffle and focaccia

Saltimbocca di filetto di vitello del Simmental 64

Saltimbocca vom Simmentaler Kalbsfilet mit Jus, Kartoffel-Kürbis-Gnocchi und Romanesco

Saltimbocca de filet de veau du Simmental avec jus, gnocchis de pommes de terre et courge, romanesco

Simmental veal fillet saltimbocca with jus, potato-pumpkin gnocchi and romanesco

Panna cotta 14

Honig-Joghurt-Panna-Cotta mit Blutorange und Thymian

Panna cotta au yaourt et au miel avec orange sanguine et thym

Honey yoghurt panna cotta with blood orange and thyme

Prezzo del menu Menüpreis Prix du menu menu price 98

CORRIERE DEL VIVANDA

DOLCI

Tiramisù di cantuccini

Cantuccini Tiramisu, weisses Kaffeeglace
Cantuccini Tiramisù, glace au café blanc
Cantuccini Tiramisu, white coffee ice cream

16

Tortino al cioccolato

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Himbeeren und Fior di Latte Glace
Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte
Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream

16

Crème Brûlée

Pistazien-Kardamon-Crème Brûlée, Mango und Passionsfrucht
Crème brûlée pistache-cardamome, mangue et fruit de la passion
Pistachio-cardamom crème brûlée, mango and passion fruit

14

OUR 
SEASON MENU
DESERT

Panna cotta allo yogurt e miele con arancia rossa e timo

Honig-Joghurt-Panna-Cotta mit Blutorange und Thymian
Panna cotta au yaourt et au miel avec orange sanguine et thym
Honey yoghurt panna cotta with blood orange and thyme

14

Gelato affogato al caffè

9

Gelato | Sorbetto

4.5

Yoghurt frutti di Bosco

mit Joghurt, Blaubeeren und Johannisbeeren
avec yaourt, myrtilles et groseilles
with yoghurt, blueberries and currants

Caffé bianco

24 Stunden in Rahm eingelegte Kaffeebohnen
grains de café infusés 24 heures dans la crème
coffee beans infused in cream for 24 hours

Pistacchio con Granella

mit Pistazien aus Sizilien
avec pistaches de Sicile
with pistachios from Sicily

Cioccolato al latte

Milcheis und Schokolade
glace au lait et au chocolat
milk ice cream with chocolate

Fior di latte

Milcheis aus Veltliner Milch
glace au lait de la Valteline
gelato al latte della Valtellina

Sorbetto al limone

Sorbet aus sizilianischen Zitronen
sorbet à base de jus de citron sicilien
sorbet made from Sicilian lemons

Nocciola piemontese

Piemonteser Haselnuss-Eiscreme
glace à la noisette du Piémont
Piedmont hazelnut ice cream

Sorbetto all'albicocca

Sorbet aus piemontesischen Aprikosen
sorbet aux abricots piémontais
sorbet made from Piedmont apricots

Vaniglia bianca

Vanilleeis aus Veltliner Milch und Rahm
glace à la vanille au lait et à la crème de la Valteline
vanilla ice cream with milk and cream from Valtellina

Sorbetto d'arancio sanguinello

Sorbet aus sizilianischen Blutorange
sorbet aux oranges sanguines de Sicile
sorbet made from Sicilian blood oranges

Gelato alla panna con cannella

Eiscreme mit Zimt
glace à la cannelle
ice cream with cinnamon

Unique Moments after dinner



PINK

live music bar

Friday and Saturday

Live music from 9 pm until late

24.-28.12 People the People

29.12-04.01 Hot Piece of Brass



BROKEN BAR

the club

open daily

from 11 pm until late

26.12 Dj Dynamax

27.12 Dj Cale 28.12 Timo-G

29.12 Boogie basement

30.12 Cale

31.12 Shine Bright like a Diamon - Party



LOFT CLUB

Open Thu- Sat

from 6pm

Friday and Saturday

Dj Set from 8 pm until late

26.12.-30.12 Dj Feel King

02. & 03.01 Italo Disco

04.01 Dj Timo-G

05.01 Dj Callisto



PAPA CAESAR

lounge bar

open daily

from 4 pm until late

Dj Sets at 8pm

16. & 17.01. Eliza & Hassan Tighidet

23. & 24.01. Eliza & Emilie DLF

29.12

**BOOGIE
BASEMENT**

-TECHNO NIGHT-
GUP OF JAZZ
& NATU DAZA

31.12



Hai goduto dell'esperienza culinaria? Srivici su TripAdvisor.

Haben Sie das kulinarische Erlebnis genossen? Bewerten Sie uns auf TripAdvisor

Vous avez apprécié l'expérience? Donnez votre avis sur TripAdvisor

Did you enjoy the culinary experience? Review us on TripAdvisor



Follow us... tag us!
@uniquehotelpost

I prezzi sono espressi in CHF, comprensivi di IVA.
Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt.
Prices are in CHF, including VAT.
Les prix s'entendent en CHF, TVA compris.