ALM
RESTAURANT

SPEISEN & GETRÄNKE

MENÜ

INFO@ALM-ZERMATT.SWISS +41(0) 77 474 48 05 ALM-ZERMATT.SWISS

ALM
RESTAURANT

WILLKOMMEN

Unser Bergrestaurant bietet ein authentisches Alpin-Erlebnis mit modernem Touch. Inmitten einer einzigartigen natürlichen Umgebung servieren wir frische Forellen aus unserem eigenen Teich, die wir mit viel Sorgfalt und Respekt zubereiten. Unsere alpine Küche verbindet traditionelle Aromen mit zeitgemäßen Interpretationen und schafft Gerichte, die die Qualität regionaler Zutaten und den Geist des Lebens in den Bergen feiern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

DEKLARATION FLEISCH & FISCH

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Zermatt; unsere Forellen werden täglich von unserem Teich neben dem Restaurant gefischt.

INFO@ALM-ZERMATT.SWISS **+41(0) 77 474 48 05** **ALM-ZERMATT.SWISS**

VORSPEISEN

SOMMERLICHE BLATTSALATE

Serviert mit bunten Sprossen und gerösteten Kernen

14

GEGRILLTE GRÜNE SPARGELN

Serviert mit Parmesanschaum und Haselnusscrunch

18

GRÜNES GAZPACHO MIT LIMETTEN-BASILIKUM SORBET

Serviert mit marinierter Gurke und Mandeln

16

WALLISERTELLER

Hochwertiges Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst und Hobelkäse, Pflaumenmarmelade für eine süß-salzige Note

30

ZITRUS-MARINIERTE ALM-FORELLE AUS DEM EIGENEN TEICH

Begleitet von einer Senf-Dill-Sauce, Gurken-Granita und knusprige Forellenhaut

22

CARPACCIO VON GEBACKENEN RANDEN

Fein geschnittene, gebackene Rande, serviert mit Ziegenkäse-Mousse, grillierter Nektarine und kandierten Walnüssen,

20

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

STEAK AU POIVRE
(180gr)

Rindsfilet an Pfefferrahm, serviert mit Nick's Kartoffel-Wedges, Pfeffersauce und Erbsen-Bohnengemüse

58

GRILLIERTER POULETOBERSCHENKEL

Serviert mit frischen Blattsalaten, Nick's Kartoffel-Wedges, Hummus

36

CORDON BLEU VALAIS STYLE

Schweizer Schwein gefüllt mit Zermatter Käse und Trockenfleisch, serviert mit Nick's Kartoffel-Wedges und saisonalem Gemüse

43

KÄSESCHÜBLIG

Traditionelle Käseschüblig aus Fleisch vom Schweizer Schwein, serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites

29

FRISCHE FORELLE

GANZE ALM-FORELLE IN ZITRONEN-KRÄUTERBUTTER GEBRATEN, MIT KAPERN VERFEINERT

Begleitet von einer Beurre blanc, Nick's Kartoffel-Wedges, und wildem Broccoli

45

GANZE ALM-FORELLE EN PAPILLOTE

Gegart in Weisswein, Fenchel, Tomaten und Zitronen, Nick's Kartoffel-Wedges

45

HAUPTSPEISEN

FLAMMKUCHEN

CLASSIC
Speckwürfel, Zwiebeln, Crème Fraîche

22

SPICY
Scharfe Salami, Bergkäse, Zwiebeln, frischer Rucola, rassiger Honig

24

VEGETARISCH
Pilze, Zwiebeln, Gruyère und frischer Thymian

22

VEGETARISCH

GEBRATENES BLUMENKOHL-STEAK
Mit Romesco-Sauce aus gerösteten Haselnüssen mit einem weissen Bohnenpüree und Knoblauch-Confit

32

KÄSESPÄTZLI MIT KNUSPRIGEM LAUCH
Feine Spätzli mit würzigem Bergkäse und Rahm verfeinert

26

HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE
Eine traditionelle Mischung aus Schweizer Käsesorten, heiss und cremig serviert, mit Brot und Kartoffeln

29 pro Person

DESSERT

ETON MESS MIT FRISCHEN BEEREN

Dessert aus Schlagrahm, Meringue, und frischen Sommerbeeren

12

AFFOGATO

Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm

9.5

ALM TAGESKUCHEN

8

Rahmzuschlag

2

MILLE-FEUILLES MIT MANGO- UND VANILLECRÈME, KOKOSGLACE

Luftige Patisserie geschichtet mit einer samtigen Mangocrème, serviert mit erfrischender Kokosglace

15

GLACE VON KALTE LUST

Schweizer Glace von Kalte Lust, in verschiedenen Geschmackssorten:

Schokolade, Vanille, Joghurt-Heidelbeere, Stracciatella, Tiramisu, Haselnuss, Kokosnuss, Pistazie, Erdbeersorbet, Aprikosensorbet, Zitronensorbet

pro Kugel

5.5

Rahmzuschlag

2

GETRÄNKE

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 4.7

DOPPIO 6.5

ESPRESSO MACCHIATO 5

KAFFEE CRÈME 5

CAPPUCCINO 5.5

FLAT WHITE 6.8

LATTE MACCHIATO 6.5

ICED CAFÉ LATTE 7.5

ICED CAFÉ 6

Mit extra Sirup: Vanille, Haselnuss, Lebkuchen +1

SCHOKOLADE 5.5

Mit Rahm +1

OVOMALTINE 5.5

Mit Rahm +1

TEE VON RONNEFELDT 5

verschiedene Sorten:
Mountain Herbs, Sweet Ginger, Rose Hip, Red Berries, Verbena, Green Angel, Classic Green, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast

SOFTDRINKS

TAFELWASSER
Still oder mit Kohlensäure (5dl) 6
(7.5dl) 9

COCA-COLA 5
(3.3dl)

COCA-COLA ZERO 5
(3.3dl)

APFELSCHORLE 5
(3.3dl)

EL TONY MATE 6
(3.3dl)

FANTA ORANGE 5
(3.3dl)

ELMER CITRO 5
(3.3dl)

RIVELLA 5
Rot / Blau (3.3dl)

GINGER BEER 5
(20cl)

TONIC WATER 5
Fever Tree (20cl)

KRÄUTERLIMONADE 6
Zämä (3.3dl)

SUURE MOSCHT 7
(5dl)

HAUSGEMACHTER EISTEE
(3dl) 5
(5dl) 7.5

GETRÄNKE

APERITIF & COCKTAILS

MIT ALKOHOL

LIMONCELLO SPRITZ 14
Limoncello, Prosecco, Soda

BERRY SPRITZ 14
Xuxu, Beeren, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ 14
Aperol, Prosecco, Soda

HUGO 14
Holunder, Minze, Prosecco, Soda

BASILIKUM-ZITRONEN SPRITZ 14
Zitrone, Basilikum, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ 14
Campari, Prosecco, Soda

ALM RADLER (EMPFEHLUNG) 8
Bier, Grapefruit, Minze

BERRY SMASH 15
Gin, Beeren, Lime

CAMPARI ORANGE ODER SODA 11

OHNE ALKOHOL

SANBITTER 4
(1dl)

CRODINO BIONDO 5
(1.75dl)

RIMUSS BIANCO 6
(1dl)

ALLE SPRITZ-VARIANTEN SIND AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH 9.5

BIERE

IN DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER 8
(5dl)

VALAISANNE ALKOHOLFREI 6
(3.3dl)

VALAISANNE JUICY IPA 8
(3.3dl)

VOM FASS

VALAISANNE LAGER
(3dl) 5.5
(5dl) 8.8

VALAISANNE PALE ALE
(3dl) 5.5
(5dl) 8.8

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

DIGESTIFS

GENEPI	7
HEUSCHNAPS	7
KIRSCH	7
APRICOT	8
WILLIAMS	7
ZWETSCHGEN	7
BRANDY VECCHIA ROMAGNA	8
VIELLE PRUNE	9
VIELLE APRICOT	9
APPENZELLER	7
RAMAZZOTTI	7
JÄGERMEISTER	6

WHISKEYS

BOURBON Jack Daniels	10
SINGLE MALT Macallan 12 years	12
IRISH WHISKEY Jameson	10

LIKÖRE (4CL)

BAILEY'S	8
LIMONCELLO	8
AMARETTO	8

RUM (4CL)

BACARDI Weiss /Schwarz	10

VODKA (4CL)

KOSKENKORVA	10

GIN (4CL)

BOMBAY SAPPHIRE GB	10
HENDRICK'S GB	12
ZERMATT GIN 4478 VS	14
MONKEY 47	13
+ Tonic Water Fever Tree 2dl oder Saft	5