

LA CARTE DU SOIR
ABENDKARTE
DINNER MENU

LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS



Le consommé double de bœuf «Célestine»	1, 3, 7, 9	CHF 17
Doppelte Rindskraftbrühe «Célestine»		
<i>Double beef consommé «Célestine»</i>		
avec de la langue de bœuf		CHF 25
mit Rindszunge		
with beef tongue		
Les ravioles aux truffes noires du Périgord, Parmesan et espuma aux bolets	1, 3, 7	CHF 30 / 56
Périgord-Trüffelravioli mit Parmesan und Steinpilz-Espuma		
<i>Périgord truffle ravioli with parmesan and porcini mushroom espuma</i>		
L'artichaut poivrade, crumble au romarin	1, 7	CHF 22
Espuma de pomme de terre à l'essence de truffe		
Artischocken Poivrade, Rosmarin-Crumble, Kartoffel-Espuma mit Trüfflessenz		
<i>Artichoke poivrade, rosemary crumble, potato espuma with truffle essence</i>		
avec trois noix de St-Jacques	1, 2	CHF 40
mit drei Jakobsmuscheln		
<i>with three scallops</i>		
Le carpaccio de poulpe au pamplemousse rose et radis Daikon marinés	1, 6, 10, 11, 14	CHF 26
Oktopus-Carpaccio mit rosa Grapefruit und mariniertem Daikon Rettich		
<i>Octopus carpaccio with pink grapefruit and marinated Daikon radish</i>		
L'œuf bio onsen, purée de potimarron, champignons et lardons	1, 3, 7	CHF 24
Bio-Onsen-Ei, Kürbispüree, Champignons und Speck		
<i>Organic Onsen egg, pumpkin puree, mushrooms and bacon</i>		
Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau, Œuf de caille et fromage «Boule de Belp»	1, 3, 7, 10	CHF 30 / 50
Rindsfilet Tatar «Simmental» mit dem Messer geschnitten, Wachtelei und «Belper Knolle»-Käse		
<i>Beef fillet tartare «Simmental», cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese</i>		



La ballotine de caille des Dombes au cassis, laitue sucrine snackée	1, 3, 7, 10	CHF 26
Ballotine der Dombes Wachtel mit Cassis, leicht gebratener Römersalat <i>Ballotine of Dombes quail with blackcurrants, lightly roasted lettuce</i>		
L'escalope de foie gras de canard poêlée, et sa compotée d'abricots secs	1, 3, 7	CHF 30
Enten-Foie Gras und Trockenaprikosen Kompott <i>Escalope of duck foie gras with dried apricot compote</i>		
La salade toute verte, tuiles aux graines bio et vinaigrette aux herbes	1, 11	CHF 14
Grüner Salat mit Hippen aus Bio-Kernen und Kräuter Vinaigrette <i>Green salad with organic seed tuiles and herb vinaigrette</i>		

DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN



Le carré d'agneau d'Irlande «Slaney Valley» légèrement fumé au foin d'alpage, artichauts poivrade Crumble au romarin, espuma de pommes de terre à l'essence de truffe Irisches Lammkarree «Slaney Valley» leicht geräuchert mit Heu von der Alp Artischocken Poivrade, Rosmarin-Crumble, Kartoffel-Espuma mit Trüfflessenz <i>Irish lamb rack «Slaney Valley» lightly smoked with alpine hay,</i> <i>Artichoke poivrade, rosemary crumble, potato espuma with truffle essence</i>	1, 7, 9, 12	CHF 62
L'osso buco de veau «Brune des Alpes» braisé aux agrumes Risotto Acquerello au citron Osso Buco vom «Brune des Alpes» Kalb, geschmort mit Zitrusfrüchten und Acquerello-Risotto mit Zitrone <i>Veal Osso Buco «Brune des Alpes» braised with citrus fruits</i> <i>And Acquerello risotto with lemon</i>	1, 7, 9, 12	CHF 32 / 56
Le magret de canard fermier, jus au ponzu, navet au Kombu et son écrasé de patate douce au gingembre Entenbrust aus Freilandhaltung, Ponzu Jus, Kombu-Rübe Süsskartoffel-Ingwer Stampf <i>Farm raised duck breast, ponzu jus, Kombu turnip</i> <i>Mashed sweet potatoes with ginger</i>	6, 7, 9, 11, 12	CHF 58
Le poulpe rôti aux saveurs du Sud Gebratener Oktopus mediterraner Art <i>Fried octopus Mediterranean style</i>	1, 8, 11, 14	CHF 50
Le filet de sandre des Alpes, endive braisée à l'orange Et gnocchis au romarin Alpen Zanderfilet, geschmorte Endivie mit Orange und Gnocchi mit Rosmarin <i>Pike-perch fillet from the Alps, braised endive with orange</i> <i>Gnocchi with rosemary</i>	1,3, 4,7	CHF 48
Le Dal de lentilles Beluga au curry Légumes et ananas Victoria Beluga-Linsen Dal mit Curry, Gemüse und Victoria-Ananas <i>Beluga lentil Dal with curry, vegetables and Victoria pineapple</i>	8, 9, 11	CHF 36

GRILLADES VOM GRILL GRILL



Le Châteaubriand de bœuf à partir dès 2 personnes	460 g	CHF 76
Châteaubriand vom Rind, ab 2 Personen <i>Beef Châteaubriand, for 2 people or more</i>		par personne
La côte de bœuf maturée	1000 g	CHF 155
Tomahawk pour 2 personnes ou à partager		pour deux
Rindskotelette, trocken gereift, Tomahawk, für 2 Personen oder zum Teilen <i>Beef chop «Dry Aged» Tomahawk for 2 people or to share</i>		
L'entrecôte de bœuf «Simmental», maturé	L 160 g	CHF 45
Rindsentrecôte «Simmental», trocken gereift XL	200 g	CHF 56
«Dry Aged» beef entrecôte «Simmental»	XXL 300 g	CHF 79
Matterhorn	447.8 g	CHF 115
Le carré d'agneau d'Irlande «Slaney Valley»	300 g	CHF 54
Irisches Lammkarree «Slaney Valley» <i>Irish lamb rack «Slaney Valley»</i>		
La côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura	300 g	CHF 42
Schweinskotelette «Grand Cru» vom Jura, trocken gereift <i>«Dry Aged» pork chop «Grand Cru» from the Jura region</i>		
Le suprême de volaille élevée au «Ribelmais»		CHF 34
Pouletbrust «Ribelmais» <i>Chicken breast «Ribelmais»</i>		
La sole portion au beurre d'herbes	500 g	CHF 60
Ganze Seezunge mit Kräuterbutter <i>Whole sole with herb butter</i>	4, 7	

Toutes les viandes sont accompagnées de sauce poivre, sauce Choron et beurre d'herbes.
 Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Choron-Sauce und einer Kräuterbutter serviert.
All meat dishes are served with pepper sauce, Choron sauce and herb butter.

ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

SUPPLEMENTS



Légumes grillés

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

Par portion

CHF 8

Epinards aux pignons de pin

Spinat mit Pinienkernen

Spinach with pine nuts

7, 8

CHF 7

Endives braisées

Geschmorte Endivien

Braised endive

7

CHF 7

Pommes sautées au romarin

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Sauteed potatoes with rosemary

CHF 6

Pommes frites à la graisse de bœuf

Pommes Frites im Rinderfett

French fries in beef fat

CHF 8

Pommes vapeur

Salzkartoffeln

Boiled potatoes

CHF 6

Risotto Acquerello au citron

Acquerello-Risotto mit Zitrone

Acquerello risotto with lemon

CHF 6

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN



Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse Schweiz Switzerland	bœuf, veau, porc et volaille Rind, Kalb, Schwein und Geflügel <i>beef, veal, pork and chicken</i>
Irlande Irland Ireland	agneau Lamm <i>lamb</i>

La viande de bœuf suisse est rassise sur os par nos soins, pendant au moins 28 jours.

Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns während mindestens 28 Tagen abgehängt.

Our Swiss beef is hung in-house for a minimum of 28 days.

*****Ne correspond pas au label «Fait Maison»**

***Entspricht nicht dem Label «Fait Maison»

***Doesn't match the label «Fait Maison»

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.

Wir arbeiten nur mit frischen Produkten
und alle unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care into the preparation of our dishes.

LES ALLERGÈNES DIE ALLERGENE THE ALLERGENS

- | | | | | | |
|---|---|--|----|--|---|
| 1 |  | Céréales contenant du gluten
Glutenhaltiges Getreide
<i>Cereals containing gluten</i> | 8 |  | Noix
Nüsse
<i>Nuts</i> |
| 2 |  | Crustacés
Krebstiere
<i>Crustaceans</i> | 9 |  | Céleri
Sellerie
<i>Celery</i> |
| 3 |  | Œufs
Eier
<i>Eggs</i> | 10 |  | Moutarde
Senf
<i>Mustard</i> |
| 4 |  | Poissons
Fisch
<i>Fish</i> | 11 |  | Sésame
Sesam
<i>Sesame seeds</i> |
| 5 |  | Cacahuète
Erdnüsse
<i>Peanuts</i> | 12 |  | Anhydride sulfureux et sulfites
Schwefeldioxide und Sulfite
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 |  | Soja
Soja
<i>Soy</i> | 13 |  | Lupins
Lupinen
<i>Lupin</i> |
| 7 |  | Lait
Milch
<i>Milk</i> | 14 |  | Mollusques
Weichtiere
<i>Molluscs</i> |

Les allergènes sont indiqués de bonne foi et dans le souci d'information.

Die Allergene sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewiesen.

The allergens are declared to the best of our knowledge and belief.

Vous avez des allergies ou intolérances? Nous sommes heureux de vous conseiller.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.

Do you have allergies or intolerances? We are happy to help you.

L'HISTOIRE DE L'HOTEL ALEX

Alex Perren senior, le fondateur de l'hôtel Alex, naquit en 1933. A l'âge de tout juste 19 ans, Alex était le plus jeune homme de Zermatt à s'établir comme moniteur de ski et guide de montagne.

En raison d'un tragique accident survenu lors d'une ascension, Alex Perren fut obligé de se lancer dans une nouvelle carrière. Il décida alors de tenter sa chance dans l'hôtellerie et en 1961, Alex Perren ouvrit l'hôtel Alex, situé au cœur de Zermatt. A partir de ce jour, la chance sourit à Alex Perren. En 1962, il rencontra Gisela Becwar, originaire de Salzbourg, et ils se marièrent en 1964. Au cours des décennies suivantes, la très charmante et charismatique Gisela et Alex, qui a un esprit terre à terre, construisirent ensemble les bases de leur édifice en tant qu'hôtes dévoués et chaleureux de l'hôtellerie de Zermatt.

En 2005, Gisela et Alex remirent la direction de l'établissement à la génération suivante ; Christina Perren et son époux René Hürlimann se sont engagés pour poursuivre la tradition familiale. L'atmosphère de l'hôtel Alex est une réminiscence d'un luxueux chalet de montagne. Derrière ce concept original, se trouve une famille d'hôteliers qui s'engage avec passion pour son travail, tout en faisant preuve d'un incroyable savoir-faire.

DIE GESCHICHTE DES HOTEL ALEX

Alex Perren sen., der Gründer des Hotel Alex, wurde im Jahr 1933 geboren. Im Alter von gerade 19 Jahren war er der Jüngste aus Zermatt, der sich als Skilehrer und Bergführer etablieren konnte.

Aufgrund eines tragischen Unfalls während einer Bergbesteigung wurde Alex Perren gezwungen, eine neue Karriere anzustreben. Er entschied sich dafür, sein Glück als Hotelier zu versuchen und eröffnete das Hotel Alex im Herzen von Zermatt im Jahre 1961. Ab diesem Zeitpunkt lachte Alex Perren das Glück. Im Jahr 1962 traf er die in Salzburg geborene Gisela Becwar und sie heirateten im Jahr 1964. Während der nächsten Jahrzehnte setzten die charismatische und charmante Gisela und der bodenständige Alex Marksteine als hingebungsvolle Gastgeber in der Zermatter Hotelszene.

Im Jahr 2005 übergaben Gisela und Alex die Führung des Hauses an die nächste Generation; Christina Perren und ihr Gatte René Hürlimann engagieren sich in der Fortsetzung der Familientradition. Das Ambiente im Hotel Alex ist eine Reminiszenz an ein luxuriöses Bergchalet. Hinter diesem originellen Konzept steht eine Hotelier-Familie mit leidenschaftlichem Bekenntnis zum Beruf und zu umfassendem Know-how.

THE HISTORY OF THE HOTEL ALEX

Alex Perren Snr., the founder of Hotel Alex, was born in 1933. At the tender age of 19, Alex became the youngest person from Zermatt to qualify as a ski instructor and mountain guide.

Following a tragic mountaineering accident Alex Perren was forced to find a new career. He decided to try his luck as a hotel owner and opened the Hotel Alex in the heart of Zermatt in 1961. Fate smiled on him from that point onwards. In 1962 he met Gisela Becwar, who was born in Salzburg, and they married in 1964. Over the next few decades, the charismatic and charming Gisela and the down-to-earth Alex would make their mark on the Zermatt hotel scene as devoted hosts.

In 2005 Gisela and Alex passed the management of the hotel on to the next generation; Christina Perren and her husband René Hürlimann are committed to continuing the family tradition. The ambience at Hotel Alex is reminiscent of a luxurious mountain chalet. Behind this original concept is a host family that celebrates hospitality with passionate commitment and a wealth of savoir-faire.

