

LA CARTE DU PRINTEMPS  
FRÜHLINGSKARTE  
SPRING MENU

11 : 45 – 13 :45

18 :30 – 21 :30

# LES ENTRÉES

## VORSPEISEN

## STARTERS

<b>La crème de tomates au basilic</b> Tomatencreme-Suppe mit Basilikum <i>Tomate cream soup with basil</i>	1, 7	CHF	17
<b>Avec de la burratina</b> Mit Burratina <i>With burratina</i>	1, 7	CHF	23
<b>Le buffet de salades (seulement le soir)</b> Salatbuffet (nur am Abend) <i>Salad bar (only in the evening)</i>		CHF	16 / 28
<b>Le salade toute verte, tuiles aux graines bio, vinaigrette aux herbes</b> Grüner Salat mit Bio-Kernen-Hüppen an einer Kräuter-Vinaigrette <i>Green salad with bio kernels and herb vinaigrette</i>	8, 10, 11	CHF	15
<b>La salade sucrine «César»</b> Mini-Lattichsalat «Caesar» <i>Mini lettuce salad «Caesar»</i>			
<b>Avec lardons et croûtons</b> Mit Speck und Brot-Croutons <i>With bacon and bread croutons</i>	1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF	15 / 26
<b>Avec saumon fumé de la maison Etienne de Zermatt</b> Mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt <i>With smoked salmon from Maison Etienne</i>	1, 3, 4, 7, 10, 12	CHF	21 / 38
<b>Avec un suprême de volaille «Ribelmâis»</b> Mit «Ribelmâis»-Geflügelbrust <i>With «Ribelmâis» chicken breast</i>	1, 3, 7, 10, 12	CHF	39
<b>Tortellone à la ricotta-citron</b> Ricotta-Zitronen-Tortellone <i>Lemon ricotta tortellone</i>	1, 3, 7, 9	CHF	16 / 30
<b>Avec des crevettes tigrées</b> Mit Tiger-Krevetten <i>With tiger prawn</i>	2	CHF	6 par pièce

# LES CLASSIQUES

## KLASSIKER

## CLASSICS

<b>L'ardoise zermattoise</b> Zermatter Teller mit lokalen Fleisch- und Käsespezialitäten <i>Local cured meat and cheese platter from Zermatt</i>	7, 8, 10	CHF	36
<b>Fromage à rebibes de la vallée de Conches</b> Hobelkäse aus dem Goms <i>Shaved cheese from the Goms Valley</i>	7, 8	CHF	15 / 26
<b>Fondue au fromage d'alpage façon Alex (dès 2 personnes)</b> Walliser Alpkäse-Fondue nach Alex Art (ab 2 Personen) <i>Alpine cheese fondue «Alex style» (from 2 people)</i>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<b>Fondue préférée du chef (dès 2 personnes) avec Lardons et oignons</b> Walliser Alpkäse-Fondue nach Art des Chefs (ab 2 Personen) mit Speck und Zwiebeln <i>Chef's favourite alpine cheese fondue (from 2 people) with Bacon and onions</i>	1, 7, 12	CHF	36 par personne
<b>Raclette de la fromagerie Horu Käserei avec Oignons et courgettes marinés, pommes de terre rattes</b> Raclette mit Käse aus der Horu Käserei mit Zwiebeln und marinierte Zucchini, Ratte-Kartoffeln <i>Raclette with cheese from the Horu cheese dairy with Onions and marinated courgettes, Ratte potatoes</i>	7	CHF	10
<b>Les asperges aux morilles à la sauce hollandaise au citron yuzu avec Le jambon «Grand Cru» du Valais</b> Spargeln mit Morcheln und Sauce Hollandaise mit Yuzu-Zitrone mit Walliser «Grand Cru» Rohschinken <i>Asparagus with morels and sauce Hollandaise with yuzu lemon and Raw ham «Grand Cru» from the Valais</i>	3, 7	CHF	28 / 52
<b>Les asperges aux morilles à la sauce hollandaise au citron yuzu</b> Spargeln mit Morcheln und Sauce Hollandaise mit Yuzu-Zitrone <i>Asparagus with morels and sauce Hollandaise with yuzu lemon</i>	3, 7	CHF	22 / 40

# LES PLATES PRINCIPALES

## HAUPTGANG

### MAIN COURSE

<b>L'Osso buco de veau « Brune des Alpes » aux agrumes</b> Kalbs-Osso-buco «Brune des Alpes» mit Zitrusfrüchten <i>Veal osso buco « Brune des Alpes » with citrus</i>	1, 9, 12	CHF 26 / 48
<b>Poulpe rôti aux saveurs du Sud</b> Gebratener Oktopus mit mediterranen Aromen <i>Roasted octopus with Mediterranean flavours</i>	1, 14	CHF 50
<b>L'entrecôte de bœuf maturée</b>	L 160 g	CHF 45
Rindsentrecôte, trocken gereift	XL 200 g	CHF 55
<i>Dry-aged beef entrecôte</i>	XXL 300 g	CHF 79
<b>Côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura</b>	300 g	CHF 42
Schweinskotelett, trocken gereift «Grand Cru» aus dem Jura <i>Dry-aged pork chop «Grand Cru» from the Jura</i>		
<b>Suprême de volaille «Ribelmaïs»</b> «Ribelmaïs»-Geflügelbrust <i>«Ribelmaïs» chicken breast</i>		CHF 34

**Tous les viandes sont accompagnées de sauce au poivre, Chimichurri, et beurre aux herbes.**  
Alle Fleischgerichte werden mit einer Pfeffersauce, Chimichurri und einer Kräuterbutter serviert.  
*All meat dishes are served with a pepper sauce, chimichurri and a herb butter sauce.*

# ACCOMPAGNEMENTS

## BEILAGEN

## SUPPLEMENTS

<b>Légumes grillés</b> Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>		<b>CHF 8</b> par portion
<b>Purée de céleri à la vanille</b> Selleriepüree mit Vanille <i>Celery purée with vanilla</i>	7, 9	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Risotto Acquerello au citron</b> Acquerello-Risotto mit Zitrone Acquerello risotto with lemon	7	<b>CHF 6</b> par portion
<b>Pommes sautées au romarin</b> Bratkartoffeln mit Rosmarin <i>Sautéed potatoes with rosemary</i>		<b>CHF 6</b> par portion
<b>Pommes frites à la graisse de bœuf</b> Pommes frites im Rinderfett <i>French fries in beef fat</i>	7, 8	<b>CHF 8</b> par portion
<b>Haricots coco aux lardons</b> Coco-Bohnen mit weissem Speck <i>Coco beans with white bacon</i>	7	<b>CHF 6</b> par portion

**Les accompagnements sont servis uniquement avec un plat principal.**

Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert.  
*Side dishes are served only with a main course.*

**Nous préparons avec plaisir une sélection de plats pour enfants sur demande.**

Eine feine Auswahl an Kindergerichten bereiten wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.  
*A fine selection of children's dishes is available upon request and prepared with pleasure.*

# LES DESSERTS

## NACHSPEISEN

## DESSERTS

<b>Nos glaces garnies</b>		<b>CHF</b>	<b>5</b>
<b>Vanille de Tahiti, café, chocolat Guanaja 70%, pistache</b>			par boule
Unsere Eissorten: Tahiti-Vanille, Kaffee, Schokolade 70% Guanaja, Pistazie <i>Ice cream: Tahiti vanilla, coffee, 70% Guanaja chocolate, pistachio</i>			
<b>Nos sorbets garnis</b>		<b>CHF</b>	<b>5</b>
<b>Poire, mangue, citron, fraise, framboise, Rhubarbe, pomme verte-céleri</b>			par boule
Unsere Sorbets: Birne, Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Rhabarber, grüner Apfel-Sellerie <i>Our sorbets: Pear, mango, lemon, strawberry, raspberry, rhubarb, green apple-celery</i>			
<b>Profiterole à la glace vanille de Tahiti et sauce au chocolat</b>	1, 3, 7	<b>CHF</b>	<b>10 / 18</b>
Profiterole mit Tahiti-Vanille-Eis und Schokoladensauce <i>Profiterole with Tahiti vanilla ice cream and chocolate sauce</i>			
<b>Crème brûlée citron-verveine, sorbet pomme verte-céleri</b>	1, 3, 7, 8	<b>CHF</b>	<b>18</b>
Zitronen-Verveine-Crème Brûlée mit grünem Apfel-Sellerie-Sorbet <i>Lemon-verbena crème brûlée with green apple-celery sorbet</i>			
<b>Panna Cotta aux fruits de saison</b>	3, 7, 8	<b>CHF</b>	<b>10</b>
Panna Cotta mit saisonalen Früchten <i>Panna cotta with seasonal fruits</i>			
<b>Cheesecake aux fraises et sorbet rhubarbe</b>	1, 3, 7, 8	<b>CHF</b>	<b>18</b>
Erdbeer-Cheesecake mit Rhabarber-Sorbet <i>Strawberry cheesecake with rhubarb sorbet</i>			
<b>Coupe Colonel à la vodka Petrossian</b>	1, 3, 8	<b>CHF</b>	<b>18</b>
Colonel Coupe mit Petrossian-Vodka <i>Colonel ice cream with Petrossian vodka</i>			
<b>Affogato</b>	7	<b>CHF</b>	<b>8</b>
Affogato <i>Affogato</i>			

# ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:  
Frédéric Fischer

**Suisse**  
Schweiz  
*Switzerland*

**bœuf, veau & porc**  
Rind, Kalb & Schwein  
*beef, veal and porc*

**Irlande**  
Irland  
*Ireland*

**agneau**  
Lamm  
*lamb*

**France**  
Frankreich  
*France*

**volaille**  
Geflügel  
*chicken*

**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 in the preparation of our dishes.*



# LES ALLERGÈNES

## DIE ALLERGENE

## THE ALLERGENS

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

