

ROOM SERVICE

LES ENTRÉES

VORSPEISEN

STARTERS

La salade sucrine «César»

Mini-Lattichsalat «Caesar»

Mini lettuce salad «Caesar»

Avec lardons et croûtons

Mit Speck und Brot-Croutons

With bacon and bread croutons

1, 3, 4, 7, 10, 12

CHF 20 / 31

Avec saumon fumé de la maison Etienne de Zermatt

Mit Räucherlachs vom Hause Etienne aus Zermatt

With smoked salmon from Maison Etienne

1, 3, 4, 7, 10, 12

CHF 26 / 43

Avec un suprême de volaille «Ribelmaïs»

Mit «Ribelmaïs»-Geflügelbrust

With «Ribelmaïs» chicken breast

1, 3, 7, 10, 12

CHF 44

Le méli-mélo de tomates, fraises et burrata

Méli-Mélo von Tomaten, Erdbeeren und Burrata

Méli-Mélo of tomatoes, strawberries and burrata

1, 7

CHF 30

Les tortellones à la ricotta-citron

Ricotta-Zitronen-Tortellone

Lemon ricotta tortellone

1, 3, 7, 5

CHF 21 / 35

Avec des crevettes tigrées

Mit Tiger-Krevetten

With tiger prawn

2

CHF 5

par pièce

Le tartare de filet de bœuf «Simmental» coupé au couteau, oeuf de caille et fromage «Boule de Belp»

Rindsfilet Tatar «Simmental», mit dem Messer geschnitten

Wachtelei und «Belper Knolle»-Käse

Beef fillet tartare «Simmental», cut with a knife,

Quail egg and «Belper Knolle» cheese

3, 7, 8, 10

CHF 35 / 55

DE LA CUISINE AUS DER KÜCHE FROM THE KITCHEN

L'osso buco de veau « Brune des Alpes » aux agrumes	1, 9, 12	CHF	33 / 57
Kalbs-Osso-buco «Brune des Alpes» mit Zitrusfrüchten <i>Veal osso buco « Brune des Alpes » with citrus</i>			
Le filet de sandre des Alpes snacké, salade tiède de courgettes et abricots, vinaigrette au citron yuzu et huile d'aneth	4, 10	CHF	53
Gebratenes Alpen-Zanderfilet mit lauwarmem Zucchini Salat und Aprikosen, Yuzu-Zitronen-Vinaigrette und Dillöl <i>Pan-seared Alpine pike-perch fillet with warm zucchini salad and apricot Yuzu lemon vinaigrette and dill oil</i>			
Le risotto Acquerello au citron, huile de basilic et légumes d'été grillés	7, 12	CHF	41
Acquerello-Risotto mit Zitrone, Basilikumöl und gegrilltem Sommergemüse <i>Acquerello risotto with lemon, basil oil and grilled summer vegetables</i>			
L'entrecôte de bœuf «Simmental», maturée	L 160 g	CHF	50
Rindsentrecôte «Simmental», trocken gereift	XL 200 g	CHF	61
Dry-aged «Simmental» beef entrecôte	XXL 300 g	CHF	84
Le côte de porc maturée «Grand Cru» du Jura	300 g	CHF	47
Schweinskotelett, trocken gereift «Grand Cru» aus dem Jura <i>Dry-aged pork chop «Grand Cru» from the Jura</i>			
Le suprême de volaille au «Ribelmais»	200g	CHF	39
Geflügelbrust «Ribelmais» <i>Chicken breast «Ribelmais»</i>			

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.

7, 9, 12

ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

SIDE DISHES

Les légumes grillés

Grilliertes Gemüse

Grilled vegetables

CHF 8

par portion

Le risotto Acquerello au citron

Acquerello-Risotto mit Zitrone

Acquerello risotto with lemon

7, 9, 12

CHF 6

par portion

Les pommes sautées au romarin

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Sautéed potatoes with rosemary

7

CHF 6

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.

LES DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Nos glaces garnies	1, 3, 7, 8	CHF	5
Vanille de Tahiti, café, chocolat Guanaja 70%, pistache		par boule	
Unsere Eissorten: Tahiti-Vanille, Kaffee, Schokolade 70% Guanaja, Pistazie			
<i>Ice cream: Tahiti vanilla, coffee, 70% Guanaja chocolate, pistachio</i>			
Nos sorbets garnis	1	CHF	5
Poire, mangue, citron, fraise, framboise,		par boule	
Safran, pomme verte-céleri			
Unsere Sorbets: Birne, Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer,			
Safran, grüner Apfel-Sellerie			
<i>Our sorbets: Pear, mango, lemon, strawberry, raspberry, saffron, green apple-celery</i>			
La crème brûlée citron-verveine, sorbet pomme verte-céleri	1, 3, 7, 8	CHF	23
Zitronen-Verveine-Crème Brûlée mit grünem Apfel-Sellerie-Sorbet			
<i>Lemon-verbena crème brûlée with green apple-celery sorbet</i>			
Le tiramisu minute aux abricots et sorbet au safran	1, 3, 7	CHF	23
Frisch zubereitetes Aprikosentiramisu mit Safran-Sorbet			
<i>Made-to-order apricot tiramisu with saffron sorbet</i>			

**Veillez noter que pour les commandes en service en chambre,
un supplément de CHF 5 par plat est déjà inclus dans les prix indiqués.**

Bitte beachten Sie: Bei Room-Service-Bestellungen ist ein Servicezuschlag von CHF 5 pro Gericht bereits in den ausgewiesenen Preisen enthalten.

Please note that for room service orders, a service charge of CHF 5 per dish is already included in the listed prices.

ORIGINE HERKUNFT ORIGIN

Chef de cuisine:
Frédéric Fischer

Suisse	bœuf, volaille, veau & porc
Schweiz	Rind, Geflügel, Kalb & Schwein
Switzerland	beef, chicken, veal and porc

Irlande	agneau
Irland	Lamm
Ireland	lamb

**La viande de bœuf suisse est rassie sur l'os par nos soins,
pendant une période minimale de 28 jours.**

Das Schweizer Rindfleisch wird bei uns am Knochen gereift und
mindestens 28 Tage lang trocken gelagert.

The Swiss beef is dry-aged on the bone in-house for a minimum period of 28 days.

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.

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

*****Entspricht nicht dem Label «Fait Maison».**

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



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 |  | Cacahouètes
Erdnüsse
<i>Peanuts</i> | 12 |  | Anhydride sulfureux et sulphites
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.

