

Salate & Kaltes – mit Brotkorb aus der Zermatter Bäckerei «the rex» +CHF 1.50

Salades & Mets Froids – avec pain de la boulangerie «the rex» de Zermatt +CHF 1.50

Salads & Cold Plates – with bread from the bakery «the rex» from Zermatt +CHF 1.50

V/G/L **Gemischter Salat** mit Balsamico-Honig-Dressing oder Zitronen-Apfelessig-Dressing

Klein CHF 12 / **Gross** CHF 21

Salade mêlée avec vinaigrette au miel & au vinaigre balsamique ou au citron & au vinaigre de pomme

Petite CHF 12 / *Grande* CHF 21

Mixed salad with balsamic-honey-dressing or apple vinegar-lemon-dressing

Small CHF 12 / **Big** CHF 21

V **Panierter Ziegenkäse-Salat** CHF 28

mit saisonaler Frucht, mariniertem Fenchel, rote Beete & Steinpilzen

hausgemachtes Sweet Chili-Limetten-Dressing

*Salade de chèvre pané avec fruit de saison, fenouil mariné, betteraves rouges & cèpes
vinaigrette maison au piment douce & à lime*

Breaded goat's cheese salad with seasonal fruit, marinated fennel, beetroot & porcini mushrooms
homemade sweet chili-lime-dressing

V/G/L **Quinoa-Hummus-Salat** CHF 28

mit rotem Kabis, Rucola, Edamame, Gurke & Blumenkohl

an hausgemachtem Sesam-Honig-Dressing (mit Hähnchenbrust 170g +CHF 8)

*Salade de quinoa & houmous avec chou rouge, roquette, edamame, concombre & chou-fleur
Vinaigrette maison au miel & au sésame (avec blanc de poulet 170g +CHF 8)*

Quinoa-hummus salad with red cabbage, rocket, edamame, cucumber & cauliflower
Homemade sesame-honey-dressing (with chicken breast 170g +CHF 8)

V/L **Gazpacho** CHF 14

kalte Suppe aus rohem Gemüse mit Brot-Croûtons

Gaspacho; soupe froide de légumes crus avec croûtons de pain

Gazpacho; cold vegetable soup with bread croutons

V/G **Burrata an Tomaten-Chutney** CHF 28

mit Rucola, Cherry-Tomaten, Pfirsich, Grana Padano & Balsamico-Honig-Dressing

*Burrata avec chutney de tomates, roquette, tomates cerises, pêche, Grana Padano &
vinaigrette au miel & au vinaigre balsamique*

Burrata with tomato chutney, rocket, cherry tomatoes, peach, Grana Padano & balsamic-honey-dressing

Walliser Spezialität

Spécialité valaisanne – Valaisian specialty



V/G **Raclette** du Valais AOP aus Turtmann (mild) CHF 9
mit Kartoffeln & Pickles

avec pommes de terre & pickles

with potatoes & pickles

Käseschnitte Walliserkanne (mild, enthält Weisswein) CHF 31
mit Trockenfleisch, pochierter Birne & karamellisierten Baumnüssen

Croûte au fromage (contient du vin blanc)

avec viande séchée, poire pochée & noix caramélisées

Cheese toast (contains white wine)

with dried beef, poached pear & caramelized walnuts

Walliser Teller (150g) mit exklusiv regionalen Produkten CHF 35.50

Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Hauswurst, Bergkäse & Pickles

mit Brotkorb aus der Zermatter Bäckerei «the rex» / Extra Brotkorb + CHF 1.50

*Assiette valaisanne: Viande séchée, lard, jambon cru, saucisse sèche,
fromage d'alpage de Zermatt & pickles*

avec pain de la boulangerie «the rex» de Zermatt / Pain extra + CHF 1.50

Valais plate: Air-dried beef, raw ham, bacon, dried sausage, alpine cheese from Zermatt & pickles
with bread from the bakery «the rex» from Zermatt / Extra bread +CHF 1.50

L **Trockenfleischteller** (150g) CHF 35.50

mit Pickles & Brotkorb aus der Zermatter Bäckerei «the rex» / Extra Brotkorb + CHF 1.50

Assiette de viande séchée avec pickles

avec pickles & pain de la boulangerie «the rex» de Zermatt / Pain extra + CHF 1.50

Air-dried meat platter with pickles

with pickles & bread from the bakery «the rex» from Zermatt / Extra bread +CHF 1.50

Käsefondue 250g

mit Aletsch Raclette-Käse & Schönrieder Bergkäse (mild, enthält Weisswein)

Die Fondues werden mit Brot von der Zermatter Bäckerei 'the rex' serviert

Fondue au fromage - avec fromage à raclette Aletsch & Schönrieder Bergkäse (doux, contient du vin blanc)

Les fondues sont servies avec du pain de la boulangerie 'the rex' de Zermatt

Cheese fondue - with Aletsch raclette-cheese & Schönrieder Bergkäse (contains white wine)

The fondues are served with bread from the Zermatt bakery 'the rex'

✓ **das Original** CHF 29

l'original

the ,original'

✓ **mit Trüffel-Oliven-Tapenade** CHF 31

avec tapenade de truffes & d'olives

with truffle & olive tapenade

✓ **mit Birnen-Aroma** CHF 30

à l'arôme de poire

with pears flavor

Extras: Kartoffeln + CHF 2 / Silberzwiebeln & Essiggurken + CHF 2 / Trockenfleisch 40g + CHF 7.70

Extras: pommes de terre + CHF 2 / petits oignons & cornichons + CHF 2 / viande séchée 40g + CHF 7.70

Extras: potatoes + CHF 2 / silver onions & pickled gherkins + CHF 2 / dried meat 40g + CHF 7.70

Kartoffel-Ecke

Pommes de terre – Potato Corner

V/G/L **Rösti Natur** CHF 18

Rösti nature

Plain Rösti (hash browned potatoes)

+ Spiegelei / oeuf au plat / fried egg CHF 2

+ Tomaten / tomates / tomatoes CHF 4

+ Schinken / jambon / ham CHF 5

+ Speck / lard / bacon CHF 5

+ Raclette-Käse / fromage à raclette / raclette cheese CHF 5

+ Kalbsbratwurst 180g & hausgemachter Currysauce CHF 13

avec saucisse de veau 180g & sauce curry faite maison

with veal sausage 180g & homemade curry sauce

V/G **Rösti-Frites Körbchen** CHF 6

Rösti frites-panier

Rösti fries-basket (hash browned potatoes-fries)

Kroketten (4 Stück) CHF 16

mit Raclette-Käse & Trockenfleisch-Stückchen auf Romesco-Sauce

Croquettes (4 pièces) au fromage à raclette & viande séchée sur sauce Romesco

Croquettes (4 pieces) with raclette cheese & dried meat on Romesco sauce

+ 1 Krokette CHF 3 / + 2 Kroketten CHF 5

+ 1 croquette CHF 3 / + 2 croquettes CHF 5

+ 1 croquette CHF 3 / + 2 croquettes CHF 5

Pasta & Risotto

Pâtes & risotto – Pasta & Risotto

Gnocchi-Carbonara CHF 29 (glutenfreie Fusilli +CHF 3)

Rahm, Grana Padano, Tonkabohnen, Speck

Gnocchi avec crème, Grana Padano, fèves tonka, lard

Gnocchi with cream, Grana Padano, tonka beans, bacon

Rigatoni CHF 31 SPICY  (glutenfreie Fusilli +CHF 3)

Tomatensauce, pikante Wurst, Burrata, rote Zwiebeln, Brot-Crumbles

Rigatoni à la sauce tomate, saucisse épicée, burrata, oignons rouges, miettes de pain

Rigatoni with tomato sauce, spicy sausage, burrata, red onions, bread crumbles

^V **Spaghetti Sauerrahm** CHF 27 SPICY  (glutenfreie Fusilli +CHF 3)

mit Zwiebeln & Peperoni an leicht scharfer Peperoni-Tomaten-Sauerrahmsauce

mit Hähnchenbrust 170g +CHF 8

mit Riesenkrevetten (3 Stück) +CHF 8

*Spaghetti avec oignons & poivrons, sauce tomate & poivrons à la crème aigre épicé
avec blanc de poulet 170g +CHF 8*

avec crevettes géantes (3 pièces) +CHF 8

*Spaghetti with onions & peppers in a slightly spicy tomato-pepper-sour cream sauce
with chicken breast 170g +CHF 8*

with king prawns (3 pieces) +CHF 8

^V **Spaghetti Pesto** CHF 27 (glutenfreie Fusilli +CHF 3)

mit Hähnchenbrust 170g +CHF 8

mit Riesenkrevetten (3 Stück) +CHF 8

avec blanc de poulet 170g +CHF 8

avec crevettes géantes (3 pièces) +CHF 8

with chicken breast 170g +CHF 8

with king prawns (3 pieces) +CHF 8

^{V/G} **Safran-Risotto** CHF 35

mit Riesenkrevetten, Tomaten-Concassé, Steinpilzen

Risotto au safran avec crevettes géantes, concassé de tomates, cèpes

Saffron risotto with king prawns, chopped tomatoes, porcini mushrooms

Burger's & Co.

Swiss-Burger CHF 31

Rindfleisch 150g, Raclette-Käse, karamellisierte Zwiebeln, Cornichons, Salat, Aioli-Sauce
serviert mit Rösti-Frites

*Burger avec viande de bœuf 150g, fromage à Raclette, oignons caramélisés, cornichons,
salade & sauce Aioli; servi avec des Rösti frites*

Burger with beef 150g, Raclette cheese, caramelized onions, pickles, lettuce & Aioli sauce
served with Rösti fries

V Veggie-Burger CHF 29

hausgemachtes Patty 150g, Raclette-Käse, Zwiebel-Pickles,
Tomaten, Salat, Yum Yum Sauce; serviert mit Rösti-Frites

*Burger avec une galette végétale faite maison 150g, fromage à Raclette,
oignons marinés, tomates, salade & sauce Yum Yum; servi avec des Rösti frites*

Burger with a homemade patty 150g, Raclette cheese, onion pickles,
tomatoes, lettuce & Yum Yum sauce; served with Rösti fries

G Rinds-Tatar mit Toast-Brot 130g CHF 35 / 60g CHF 24 / mit Rösti-Frites +CHF 6

geräuchertes Eigelb, gebratene Kapern, Shimeji-Pickles,
grüne Tabasco-Mayo, fried rice-Chips & knusprige Pastinaken-Streifen

*Tartare de bœuf avec toast; jaune d'œuf fumé, câpres frits, Shimeji pickles,
Mayo de Tabasco vert, fried rice chips & lanières de panais croustillantes*

Beef tartare with toast bread; smoked egg yolk, fried capers, Shimeji pickles,
green Tabasco mayo, fried rice chips & crispy parsnip strips

G Rindsentrecôte-Tagliata 150g CHF 35 SPICY

Rucola, Birnen, Cherry-Tomaten, Grana Padano & Pinienkerne

*Entrecôte de bœuf à la «Tagliata» avec roquette, poires, tomates cerises,
Grana Padano & pignons de pin*

Beef Entrecôte «Tagliata» with rocket, pear, cherry tomatoes, Grana Padano & pine nuts

Schweizer-Fleisch

Viande de la Suisse – Swiss meat

serviert mit Rösti Frites ^(G), Spaghetti oder gebratene Süsskartoffeln ^(G) & Gemüse

servi avec Rösti frites, Spaghetti ou des patates douces rôties & légumes

served with Rösti fries, Spaghetti or roasted sweet potatoes & vegetables

- ^G **Hähnchenbrust** 170g CHF 35 SPICY 
mit Zitrone mariniert an Piri Piri-Crèmesauce

Blanc de poulet marinée au citron avec sauce crémeuse au Piri-Piri

Chicken breast marinated in lemon with Piri-Piri cream sauce

- ^G **Rib-Eye-Steak** 250g CHF 45
mit Pfeffersauce & Café de Paris
Rib-Eye-Steak avec sauce au poivre & Café de Paris
Rib-Eye-Steak with pepper sauce & Café de Paris

- ^L **Paniertes Schweinsschnitzel** 200g CHF 35
Escalope de porc panée
Breaded pork escalope

- ^G **Kalbsbratwurst** 180g, von der Matterhornfleisch AG mit hausgemachter Currysauce CHF 31
Saucisse de veau de la Matterhornfleisch AG avec sauce curry faite maison
Veal sausage from the Matterhornfleisch AG with homemade curry sauce

Pizza aus dem Holzofen

Pizza cuite au feu de bois - Pizza cooked in the wood oven



✓ **Margherita** CHF 19

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, origan

Tomato sauce, mozzarella, oregano

Prato Borni CHF 30

Tomatensauce, Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Mascarpone, Cherry-Tomaten, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, viande séchée, roquette, mascarpone, tomates cerises, origan

Tomato sauce, mozzarella, air dried beef, rocket, mascarpone, cherry tomatoes, oregano

Napoli CHF 26

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano

Prosciutto CHF 24

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

✓ **Bella vita** CHF 30

Tomatensauce, Burrata, Cherry-Tomaten, Zucchini, Auberginen, Oregano

Sauce tomate, Burrata, tomates cerises, courgettes, aubergines, origan

Tomato sauce, Burrata, cherry tomatoes, zucchini, aubergines, oregano

Tonno CHF 26

Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, origan

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, oregano

Pfischti CHF 38

Tomatensauce, Raclettekäse, scharfer Salami, Speck, Rohschinken, Rucola, Cherry-Tomaten, Oregano

Sauce tomate, fromage à raclette, salami piquant, lard, jambon cru, roquette, tomates cerises, origan

Tomato sauce, Raclette-cheese, spicy salami, bacon, raw ham, rocket, cherry tomatoes, oregano

^v **Pesto** CHF 30

Tomatensauce, Mozzarella, Pesto alla Genovese, Cherry-Tomaten, Burrata, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, pesto alla Genovese, tomates cerises, Burrata, origan

Tomato sauce, mozzarella, pesto alla Genovese, cherry tomatoes, Burrata, oregano

Milano CHF 29

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, schwarze Oliven, Knoblauch, Peperoni, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, salami, olives noires, ail, poivrons, origan

Tomato sauce, mozzarella, salami, black olives, garlic, peppers, oregano

Wallis CHF 30

Raclettekäse, Zwiebeln, Speck, Cherry-Tomaten, Oregano

Fromage à raclette, oignons, lard, tomates cerises, origan

Raclette cheese, onions, bacon, cherry tomatoes, oregano

Prosciutto e funghi CHF 26

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

Quattro Stagioni CHF 29

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischockenherzen, schwarze Oliven, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, cœurs d'artichauts, olives noires, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, oregano

Pizza nach Eigenkreation

Pizza inspiré de vous-même - Pizza inspired from yourself

Margherita CHF 19

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Sauce tomate, mozzarella, origan

Tomato sauce, mozzarella, oregano

- + Artischocken / artichauts / artichokes CHF 2.20
- + Auberginen / aubergines CHF 3.30
- + Burrata CHF 7.70
- + Cherry-Tomaten / tomates cerises / cherry tomatoes CHF 3.30
- + Kapern / câpres / capers CHF 1.65
- + Knoblauch / ail / garlic CHF 0.75
- + Mais / maïs / corn CHF 1.65
- + Mascarpone CHF 3.85
- + Mozzarella CHF 2.20
- + Oregano / origan / oregano CHF 0.75
- + Peperoni / poivrons / peppers CHF 3.30
- + Pesto CHF 2.20
- + Pilze / champignons / mushrooms CHF 3.30
- + Raclettekäse / fromage à raclette / raclette cheese CHF 4.50
- + Rohschinken / jambon cru / raw ham CHF 6.60
- + Rucola / roquette / rocket CHF 3.30
- + Salami CHF 5.00
- + Sardellen / anchois / anchovies CHF 6.60
- + scharfer Salami / salami piquant / spicy salami CHF 5.00
- + schwarze Oliven / olives noires / black olives CHF 1.65
- + Schinken / jambon / ham CHF 5.00
- + Speck / lard / bacon CHF 5.00
- + Thon / tuna CHF 5.00
- + Trockenfleisch / viande séchée / air dried beef CHF 7.70
- + Zucchini / courgettes / zucchini CHF 3.30
- + Zwiebeln / oignons / onions CHF 2.20

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

For informations of ingredients in our dishes concerning allergies or any intolerance please inform our staff and they will advise you accordingly.

Fleischdeklaration / Origines de nos viandes / Origins of our meat

Schweiz: Schwein, Rib-Eye, Kalb, Rind, Hähnchenbrust

Trockenfleisch (hergestellt in der Schweiz, Rohmaterial aus Deutschland)

Suisse: porc, bœuf, Rib-Eye, veau, blanc de poulet

viande séchée (produit en Suisse, matériau brut de l'Allemagne)

Switzerland: veal, pork, beef, Rib-Eye, chicken breast

air-dried meat (produced in Switzerland, rough material: Germany)

Fischdeklaration / Origines de nos poissons / Origins of our fish

Vietnam: Riesenkrevetten

Vietnam: crevettes géantes

Vietnam: king prawns

Brot / Pain / Bread

Brot: Bäckerei 'Backzeit - the rex' Zermatt (VS, Schweiz).

Pain: boulangerie 'Backzeit - the rex' de Zermatt (VS, Suisse)

Bread: 'Backzeit - the rex' bakery from Zermatt (VS, Switzerland)

Zeichen / Symbol

V = vegetarisch / végétarien / vegetarian

G = glutenfrei / sans gluten / no gluten

L = laktosefrei / sans lactose / without lactose

Alle Preise inkl. MwSt. & Service / Tous les prix y compris la TVA & le service / All prices incl. VAT & service charges