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

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

**Salads & Soup –** 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 **Curry-Karotten-Cremesuppe** CHF 14

*Soupe de carottes au curry*

Curry-carrot-cream soup

V/G **Burrata an Feigen-Chutney** CHF 28
mit Rucola, Cherry-Tomaten, saisonaler Frucht, Grana Padano & Balsamico-Honig-Dressing

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

Burrata with fig chutney, rocket, cherry tomatoes, seasonal fruit, 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'

V **das Original** CHF 29

*l'original*

the ‚original'

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

*avec tapenade de truffes & d'olives*

with truffle & olive tapenade

V **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 **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

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/L) & 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 pannée*

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

V **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

V **Bella vita** CHF 30
Tomatensauce, Burrata, Cherry-Tomaten, Zucchetti, 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

+ Artischoken / artichauts / artichokes CHF 2.20
+ Auberginen / aubergines CHF 3.30
+ Burrata CHF 7.70
+ Cherry-Tomaten / tomates cerises / cherry tomatoes CHF 3.30
+ Ei/Oeuf/Egg CHF 2.00
+ 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
+ Zucchetti / 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