



Glacier

ALPINE KITCHEN

Menu

Das Restaurant Glacier Alpine Kitchen

Bietet ein authentisches Walliser Gourmet-Erlebnis basierend auf besten lokalen, nachhaltig produzierten Zutaten der Region. Geniessen Sie die Aussicht auf fünf Gletscher und 29 Viertausender mit einer Auswahl von Gerichten, die die natürliche Schönheit der Alpen unterstreichen.

Matterhorn
4478m

Dent Blanche
4357m

Obergabelhorn
4063m

Zinalrothorn
4221m



Salate und kalte Vorspeisen

		CHF Kleine Portion	CHF
 Salat-Bowl "Gornergrat" Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Bergkräuter-Croûtons, Kerne Dressings: Aprikosen, italienisch, französisch	 	15.00	18.00
 Ricotta von der Zermatter Horu-Käserei Cherry-Tomaten, Tomatenchutney, Basilikum			21.00
Rinds-Carpaccio Rucola, Zermatter Käsespäne			29.00
Rinds-Tatar (70g/140g) mit Pommes Frites Getrocknetes Eigelb, Chilli - Konfiture, Radieschen, Senf, Bergkräuter-Focaccia		26.00	39.00

Walliser Spezialitäten

			CHF
Walliser Teller Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Hobelkäse von der Stafelalp, Roggenbrot AOC, Aprikosen-Chutney	  		36.50
Walliser Trockenfleischteller IGP Hobelkäse von der Stafelalp, Roggenbrot AOC	 		38.50

Suppen

			CHF
 Knoblauchsuppe im Kräuterbrot mit Stafelalp-Käse, Trockenfleisch IGP	 	16.50 21.50	
 Walliser Weissweinsuppe AOC-Roggenbrot-Croûtons	 		18.00
Tagessuppe			14.00

Pasta und vegetarisch

- | | | CHF |
|---|---|-------|
|  Walliser Plin
Gefüllt mit Riffelalp-Käse, Stafelalp-Käsesauce |   | 34.00 |
|  Tagliatelle mit Tomatensauce
Basilikum, Sbrinz (Schweizer Hartkäse) |  | 29.50 |
|  Walliser Cholera mit Kräutersalat
Butterteigkuchen mit Kartoffeln, Äpfeln, Bergkäse |    | 29.50 |

Fleischspezialitäten

- | | | CHF |
|---|---|-------|
| 16 Stunden gegarter Schweinebauch
Äpfel, Kabis, Röstzwiebeln, Walliser Calvalais-Sauce |   | 29.50 |
| Filet vom Agri-Natura-Rind 160g
Kräuterbutter und Jus, Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln |   | 52.50 |
| Cordon bleu vom Kräuterschwein mit Walliser Rohschinken und Bergkäse
Saisonales Gemüse, Pommes frites |   | 39.50 |
| Kalb "Glacier"
Zartrosa Kalbsfilet, gebackene Kalbsmilke in Portwein, Ragout von der geschmorten Kalbshaxe, grüne Bohnen, Walliser Pfirsich |   | 43.00 |

Fisch aus dem Wallis

- | | | CHF |
|---|---|-------|
| Filet vom Walliser Egli
Sauerkraut, Knollensellerie, Apfel-Beurre-blanc |   | 36.50 |
| Filet vom Walliser Zander
Grüne Spargeln, Blattspinat, Pfifferlinge, Verjus-Jus |   | 33.00 |

Typische Schweizer Spezialitäten

- | | | CHF |
|---|---|-------|
|  Rösti Nature |   | 16.00 |
| Rösti "Monte Rosa"
Schinken, Tomaten, Stafelalp-Käse, Spiegelei |   | 24.50 |

Süßes

		CHF
Toblerone-Variation <i>Drei Sorten Toblerone-Mousse</i>	 	18.50
Yoghurt-Mousse <i>Aprikosensorbet, Meringue, Streusel</i>	 	16.00
Cheesecake <i>Walliser Kirschen-Kompott, Kirschen</i>	 	16.00

Glacen & Sorbets

	CHF
Aprikosen-, Zitronen- oder Himbeersorbet <i>mit passendem Schnaps</i>	14.00
Eiskaffee "Kulm" <i>mit Heuschnaps</i>	10.50 14.40
Glacen: <i>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Café, Dulce de Leche</i>	4.50
Sorbets: <i>Aprikose, Zitrone, Himbeere</i> <i>mit Schlagrahm</i>	4.50 6.00

Haftungsausschluss zum Labelling: Die Labels beziehen sich auf die Hauptzutaten in jedem Gericht.

Deklaration: Fleisch Schweiz; Fisch: Schweiz, Zucht; Brot: EU/Schweiz

Alle Preise inkl. MWST. Sollten Sie Fragen betreffend Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.