

saycheese!

Gornergrat

Menu

Deutsch

English

Français

Drinks





Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Salat und Käse

Gemischter Blattsalat  CHF 15.00

mit Spezial-Vinaigrette und gerösteten Kernen

Marinierte Zermatter Käsewürfel  CHF 27.00

mit Trauben, Baumnüssen und Schnittlauch

 CHF 18.00

Lauwarmer Dallenwiler Ziegenkäse  CHF 27.00

*mit Rucola, Honig, Maggia-Pfeffer
und getrockneten Aprikosen*

 CHF 18.00

Suppen


Walliser Weissweinsuppe  CHF 18.00

mit AOC-Roggenbrot-Croûtons

Linsen-Gerstensuppe CHF 18.00

mit Alt Gsottus-Trockenfleisch, Gemüse und Schnittlauch

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Aus dem Walliser Spycher

Walliser Teller CHF 36.50

Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Hobelkäse von der Stafelalp, AOC-Roggenbrot und Aprikosen-Chutney

Walliser Trockenfleischteller IGP CHF 38.50

AOC-Roggenbrot

Hobelkäseteller  CHF 25.90

mit AOC-Roggenbrot

Raclette

Alle Raclette werden mit Kartoffeln und Essiggemüse serviert

Raclette Zermatt von der Horu-Käserei 

Der Raclette Zermatt ist milchig und frisch im Aroma, welches durch eine Heublumen-Note unterstützt wird.

Raclette GOMSER 1 


Der Walliser Raclette AOC Gomser 1 ist mild in der Nase und harmonisch würzig im Gaumen.

Raclette BAGNES 4 

Der Walliser Raclette AOC Bagnes 4 zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges, frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

Pro Portion CHF 11.00

Raclette-Reise von 3 verschiedenen Walliser Käsen CHF 29.50

 *Kleine Portion*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Käsefondue

Alle Fondues werden mit Brot
und kleinen Kartoffeln serviert

Käsemischungen

Fondue "Gornergrat" (mild)

CHF 28.00

Walliser Bergfondue (würzig)

CHF 29.00

Käsefondue "Gornergrat" (mild)

mit Champagner

CHF 36.00

mit Steinpilzen

CHF 32.00

mit Tomaten

CHF 30.00

mit Pesto

CHF 30.00


+ Gemüsesticks zusätzlich zu Brot und Kartoffeln

CHF 8.00


Rösti

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

CHF 29.50

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Käseschnitte

Käseschnitte SAYCHEESE!

mit Beinschinken und Kompottbirne,
am Tisch flambiert mit Williamine AOC

CHF 28.00

 CHF 21.00

Desserts

Toblerone-Fondue (ab 2 Personen)
mit frischen Früchten und Gummibärchen

p.p. CHF 18.00

Gebrannte Creme 
mit Meringues und Vanilleglace

CHF 16.00

Eiskaffee "Kulm" 
mit Heuschnaps

CHF 10.50

CHF 14.50

Sorbet Valaisan 
2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC

CHF 14.00


Sorbet Williamine 
2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC

CHF 14.00

1 Kugel Sorbet 
Aprikose oder Birne

CHF 4.50

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

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



Menu

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Salad and Cheese

Mixed leaf salad  CHF 15.00

with a special vinaigrette and toasted seeds

Marinated Zermatt cheese cubes  CHF 27.00

with grapes, walnuts and chives

 CHF 18.00

Warm Dallenwil goat's cheese  CHF 27.00

with rocket, honey, Maggia pepper and dried apricots

 CHF 18.00


Soups


White wine soup Valais style  CHF 18.00


Served with AOP rye bread croutons

Lentil and barley soup CHF 18.00

with «Alt Gsottus» dried meat, vegetables and chives

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

From the Valais Barn

Valais Platter CHF 36.50

Dried meat IGP, raw ham IGP, dried bacon IGP, homemade sausage, planed cheese from Stafelalp, AOC rye bread and apricot chutney

Valais dried meat IGP CHF 38.50

AOC rye bread

Planed Cheese Platter  CHF 25.90

with AOC rye bread

Raclette

All Raclette are served with potatoes and pickles

Raclette “Zermatt” from the Horu dairy 

The Raclette Zermatt has a milky and fresh aroma, supported by a note of hay flowers.

Raclette GOMSER 1 


The Valais Raclette AOC Gomser 1 is mild in the nose and harmoniously spicy in the palate.

Raclette BAGNES 4 

The Valais Raclette AOC Bagnes 4 is noted for its extraordinarily spicy taste intensified by a milky, fresh and floral aroma.

Per portion CHF 11.00

Raclette journey of 3 different Valais cheeses CHF 29.50

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Cheese Fondue

All Fondues are served
with bread and baby potatoes

Cheese blends

For 2 or more people (price per person)

Fondue "Gornergrat" (mild)

CHF 28.00

Valais mountain fondue (strong flavoured)

CHF 29.00

Cheese fondue "Gornergrat" (mild)

with Champagne

CHF 36.00

with porcini mushrooms

CHF 32.00

with tomatoes

CHF 30.00

with pesto

CHF 30.00


+ Vegetable sticks in addition to bread and potatoes

CHF 8.00

Rösti

Rösti with veal sausage and onion sauce

CHF 29.50

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Cheese Crust

Cheese crust SAYCHEESE!

*with ham off the bone and compote pear,
flambé at the table with Williamine AOC*

CHF 28.00

 CHF 21.00

Desserts

Toblerone fondue (for 2+ people)
with fresh fruit and gummy bears

p.p. CHF 18.00

Crème brûlée 
with meringue and vanilla ice-cream

CHF 16.00

Iced coffee "Kulm" 
with hay liqueur

CHF 10.50

CHF 14.50

Sorbet Valaisan 
2 scoops of apricot sorbet with Abricotine AOC

CHF 14.00


Sorbet Williamine 
2 scoops of pear sorbet with Williamine AOC


CHF 14.00

1 scoop Sorbet 
Apricot or pear

CHF 4.50

All prices including VAT. If you have any questions about our menu concerning allergies, intolerances or alcohol content, please consult one of our service personnel.

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan



Menu

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Fromage et salade

- Salade verte**  CHF 15.00
avec vinaigrette spéciale et graines grillées
- Cubes de fromage de Zermatt marinés**  CHF 27.00
aux raisins, noix et ciboulette  CHF 18.00
- Fromage de chèvre de Dallenwil tiède**  CHF 27.00
avec roquette, miel, poivre Valle Maggia et d'abricots secs  CHF 18.00

Potages

- Soup au vin blanc du Valais**  CHF 18.00
servi avec croûtons de pain de seigle AOP
- Soupe de lentilles et d'orge** CHF 18.00
avec "Alt Gsottus" viande séchée, légumes et ciboulette

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

De la cave valaisanne

Assiette Valaisanne

CHF 36.50

viande séchée IGP, jambon cru IGP, lard séché IGP, saucisse maison, fromage à rebibes de la Stafelalp, pain de seigle AOC, chutney d'abricots

Viande séchée de Zermatt IGP

CHF 38.50

Pain de seigle AOC

Fromage à rebibes

CHF 25.90

avec pain de seigle AOC

Raclette

Toutes les raclettes sont servies avec des pommes de terre et légumes marinés

Raclette Zermatt de la fromagerie Horu Käserei

La raclette Zermatt a un goût laiteux et frais, sublimé par une note de fleurs de foin.

Raclette GOMSER 1

La raclette valaisanne AOC Gomser 1 est douce au nez et harmonieusement relevée au palais.

Raclette BAGNES 4

La raclette valaisanne AOC Bagnes 4 se distingue par une saveur relevée inimitable, rehaussée par un arôme frais, laiteux et fleuri.

Par portion

CHF 11.00

Votre choix de 3 raclettes

CHF 29.50

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Fondue au fromage

Toutes les fondues sont servies avec du pain et des petites pommes de terre

Mélanges de fromages

A partir de 2 personnes (prix par personne)

Fondue "Gornergrat" (doux)

CHF 28.00

Montagne de Valais fondue (épicé)

CHF 29.00

Fondue au fromage "Gornergrat" (doux)

au Champagne

CHF 36.00

aux cèpes

CHF 32.00

à la tomate

CHF 30.00

au pesto

CHF 30.00

+ bâtonnets de légumes en plus du pain et pommes de terre

CHF 8.00


Rösti

Rösti à la saucisse de veau
et à la sauce aux oignons

CHF 29.50

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Croûtes au fromage

Croûte au fromage SAYCHEESE!

CHF 28.00

au jambon et à la compote de poire,

 CHF 21.00

flambé à table avec Williamine AOC

Desserts

Fondue au Toblerone (à partir de 2)

p.p. CHF 18.00

avec fruits frais et oursos gélifiés

Café glacé "Kulm" 

CHF 16.00

avec du liqueur au foin

Crème brûlée du Valais 

CHF 10.50

avec meringue et glace à la vanille

CHF 14.50

Sorbet valaisan 

CHF 14.00

2 boules de sorbet à l'abricot avec de l'abricotine AOC

Sorbet Williamine 

CHF 14.00

2 boules de sorbet aux pores avec de la Williamine AOC

1 boule de sorbet 

CHF 4.50

Abricot ou poire

Tous les prix incluent la TVA. Si vous avez des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien



Offenausschank
Wines by the glass
Vins ouverts

	CHF 1 dl	CHF 7.5 dl
Fendant Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Chasselas Blumig, frisch, delikat	7.50	46.00
Johannisberg Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Johannisberg Fruchtig, blumig, anhaltend	8.00	50.00
Petite Arvine Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Petite Arvine Trocken, elegant, erfrischend	10.50	59.00
Heida Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Heida Frisch, sanft, vollmundig	10.50	58.00
Sherpa Rosé Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cornalin Füllig, verführerisch, lang	10.00	58.00
Pinot Noir Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Pinot Noir Charmant, eindrucklich, edel	8.50	51.00
Cornalin Réserve des Administrateurs AOC Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Cornalin Komplex, würzig, klassisch	10.00	58.00
Humagne Rouge Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	10.00	58.00



Schaumwein
Sparkling wine
Vin mousseux

	CHF 1 dl	CHF 3.75 dl	CHF 7.5 dl
"42" Sparkling Wine, Jaques Germanier	9.50		59.00
Folie à deux brut, Adrian & Diego Mathier	12.00		79.00
Louis Roederer, Brut	19.00	69.00	138.00

Roséwein
Rosé wine
Vin rosé

	CHF 7.5 dl
Dôle Blanche Sélection Comby, Chamoson Traubensorten: Pinot Noir, Gamay Charmant, frisch, klassisch	52.00
Sherpa Rosé Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cornalin Füllig, verführerisch, lang	58.00

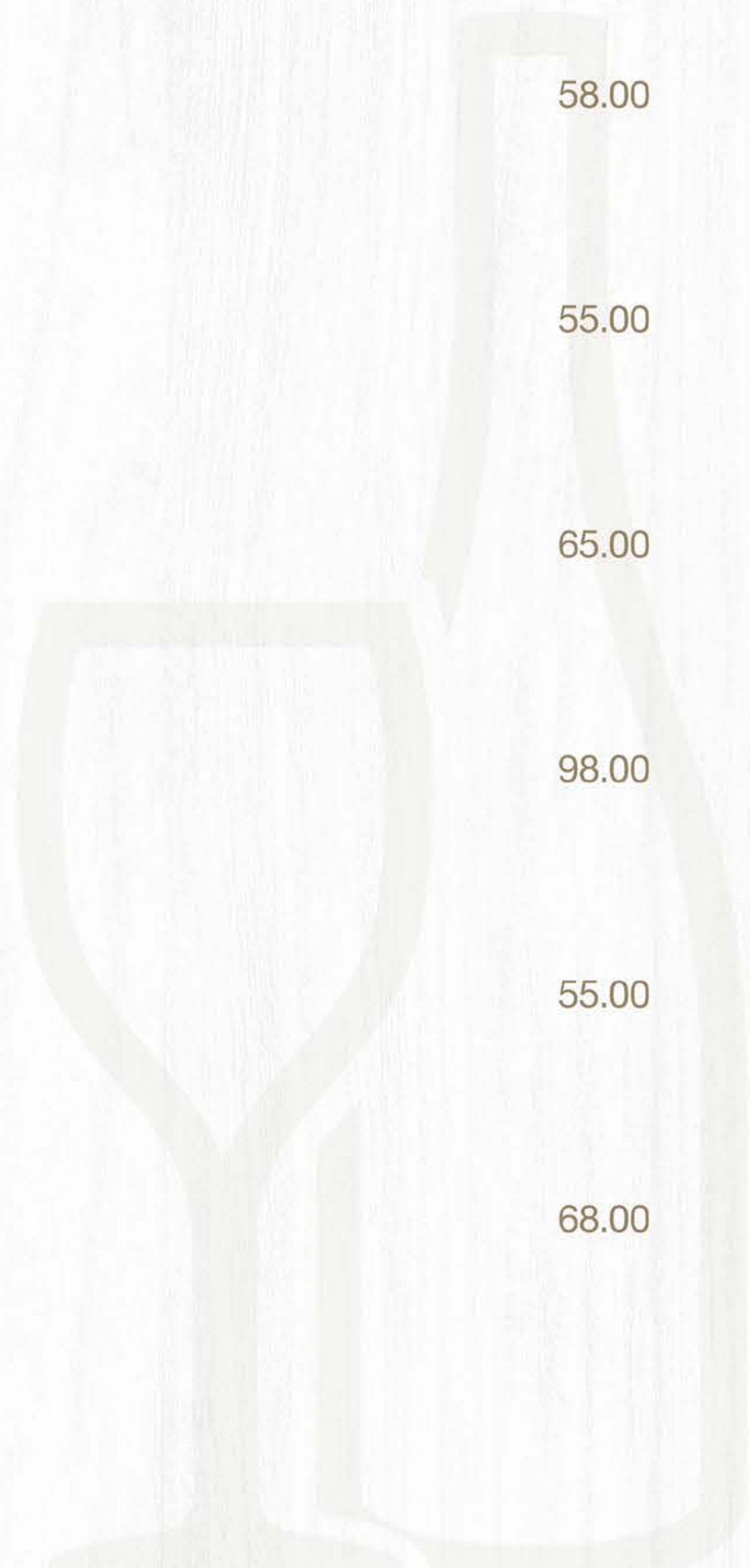
Süsswein
Sweet wine
Vin doux

	CHF 3.75 dl
Johannisberg Demi Doux Domaine du Mont d'Or, Sion Traubensorte: Johannisberg Lebhaft, intensiv, exotisch	50.00



Weisswein
White wine
Vin blanc

	CHF 7.5 dl
Fendant Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Chasselas Blumig, mineralisch, harmonisch	46.00
Fendant Molignon Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Chasselas Edel, trocken, ausbalanciert	55.00
Fendant Balavaud Grand Cru Jean-René Germanier, Vétroz Traubensorte: Chasselas Fein, harmonisch, vollmundig	58.00
Johannisberg Weidmannstrunk Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Johannisberg Charmant, sortentypisch, opulent	55.00
Heida Weinkellerei Diroso, Turtmann Traubensorte: Heida Kraftvoll, fruchtig, frisch	65.00
Heida Veritas St. Jodernkellerei, Vispertterminen Traubensorte: Heida Einzigartig, delikat, intensiv	98.00
Chardonnay Cave Corbassiere, Saillon Traubensorte: Chardonnay Imposant, ausbalanciert, komplex	55.00
Chardonnay Weinkellerei Diroso, Turtmann Traubensorte: Chardonnay Anhaltend, kräftig, stylisch	68.00





Weisswein
White wine
Vin blanc

	CHF 7.5 dl
Humagne Blanche Andrè Roduit, Fully Traubensorte: Humagne Blanche Rassig, elegant, harmonisch	70.00
Petite Arvine Charles Bonvin, Sion Traubensorte: Petite Arvine Aromatisch, intensiv, typisch	68.00
Petite Arvine Altimus Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Petite Arvine Fruchtig, frisch, ausgeglichen	71.00
Pinot Blanc Cave Corbassiere, Saillon Traubensorte: Pinot Blanc Weich, strukturiert, typisch	58.00
1858 Cuveé Blanc Charles Bonvin, Sion Traubensorten: Petite Arvine, Heida, Amigne Elegant, fruchtig, komplex	81.00
L'Ambassadeur Blanc Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorten: Heida, Petite Arvine, Ermitage Frisch, filigran, harmonisch	79.00
Langhe Arneis Fontanafredda, Prunotto Traubensorte: Roero Arneis Typisch, leicht, lebendig	58.00
Grattamacco Bianco Weingut Grattamacco, Toskana Traubensorte: Vermentino Cremig, aromatisch, mineralisch	75.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

	CHF 7.5 dl
Dôle "Les Fleurs" Domaine Rouvinez, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir, Gamay Fruchtig, kräftig, ausgeglichen	50.00
Pinot Noir de Salquenen Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir Kräftig , anhaltend, elegant	62.00
Pinot Noir "La Folie" Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir Edel, mächtig, würzig	110.00
Cornalin Chai du Baron, Bramois Traubensorte: Cornalin Elegant, ausgeglichen, fruchtig	63.00
Cornalin "Neyrun" Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Cornalin Klassisch, groszügig, raffiniert	78.00
Humagne Rouge Cave Emery, Ayent Traubensorte: Humagne Rouge Feminin, klar, strukturiert	65.00
Merlot Cave Corbassiere, Saillon Traubensorte: Merlot Lebhaft, extraktreich, authentisch	63.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

Diolinoir

Cave Emery, Ayent
Traubensorte: Diolinoir
Komplex, kraftvoll, robust

CHF
7.5 dl
65.00

Diolinoir "Chiffre Noir"

Sélection Comby, Chamoson
Traubensorte: Diolinoir
Einzigartig, anhaltend, würzig

150.00

1858 Cuveé Rouge

Charles Bonvin, Sion
Traubensorten: Cornalin, Syrah, Humagne Rouge
Harmonisch, kraftvoll, delikat

88.00

Belle Etoile Rouge

Provins, Sion
Traubensorten: Diolinoir, Syrah, Carminoir
Intensiv, rassig, vielfältig

57.00

Kuonen "One"

Gregor Kuonen, Salgesch
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Reif, körperreich, vollmundig

125.00

Cuveé du 3e Millénaire assemblage AOC

Cave St-Pierre SA, Chamoson
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge
Reichhaltig, harmonisch, fruchtig

68.00

Barbaresco Marchesi

Marchesi, Barolo
Traubensorte: Nebbiolo
Gehaltvoll, füllig, harmonisch

75.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

CHF
7.5 dl

Barollo Ceretto

115.00

Cereto, Barolo
Traubensorte: Nebbiolo
Kräftig, würzig, trocken

Le Volte IGT

71.00

Tenuta dell'Ornellaia
Traubensorten: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Intensiv, lebhaft, fruchtig

Villa Argentiera

158.00

Bolgheri Superiore, Toskana
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot
ausgewogen, einmalig, delikat

Cabreo il Borgo

88.00

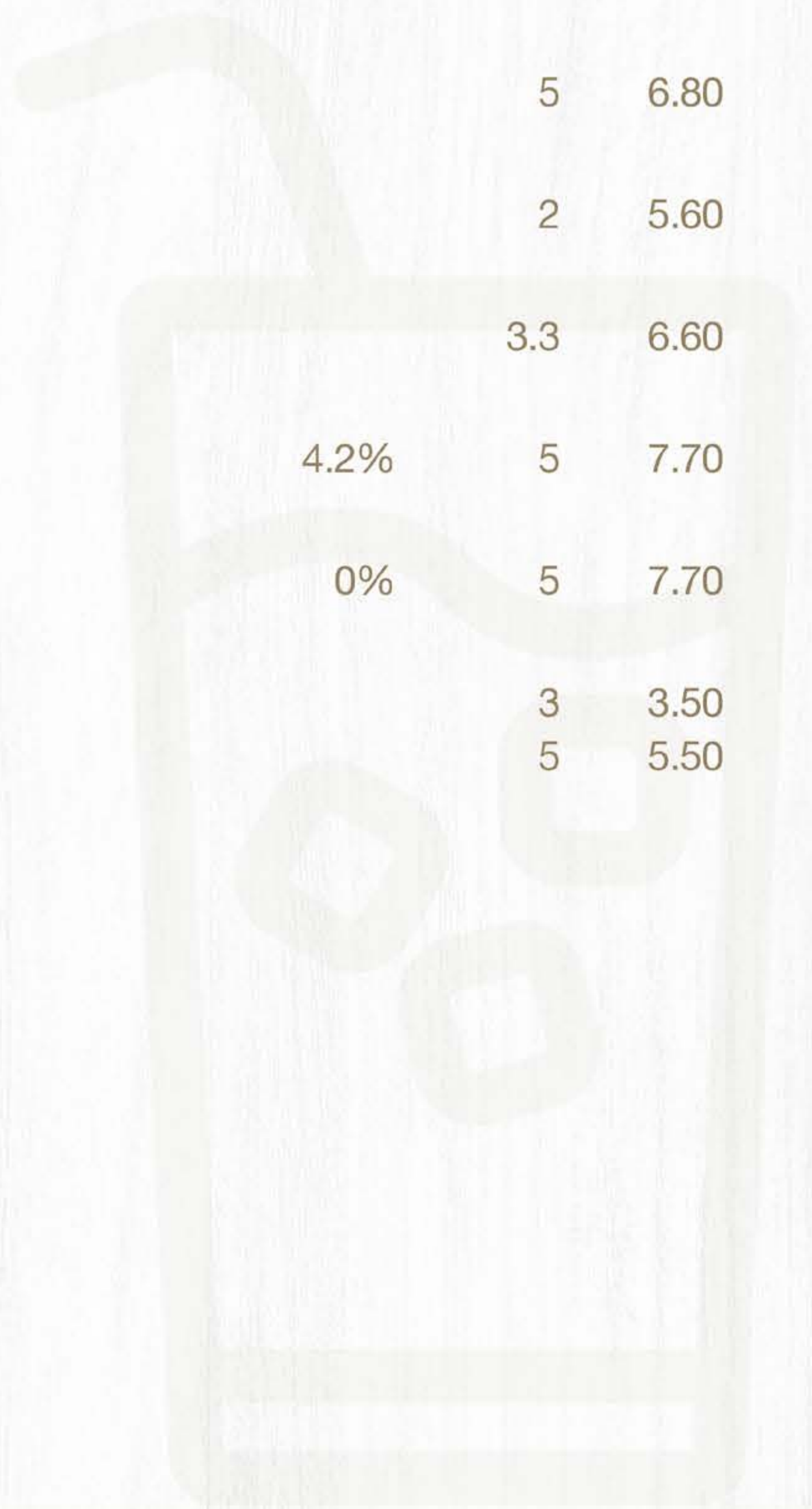
Tenute del Cabreo, Toskana
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Fruchtig, elegant, dicht





Getränke in Flaschen
Bottled drinks
En bouteille

	Vol.-%	dl	CHF
Cola		4.5	6.80
Fanta, Sprite, Nestea Zitrone, Apfelschorle		5	6.80
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamine, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Traubensaft		2	5.60
Mineralwasser Valais (mit / ohne Kohlensäure)		5 15	6.00 9.80
Ramseier Süssmost		5	6.80
Tonic / Bitter lemon		2	5.60
Rivella rot / blau		3.3	6.60
Ramseier Suure Moscht	4.2%	5	7.70
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	0%	5	7.70
Zermatter Wasser im Offenausschank (mit / ohne Kohlensäure)		3 5	3.50 5.50





Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke

Coffee, tea, punch, milk drinks

Café, thé, punch, boissons lactées

	CHF
Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto	5.50
Cappuccino mit Schokopulver	5.70
Kaffee mélange / Milchkaffee	5.70
Latte macchiato	5.70
Espresso macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.60
Tee Ronnefeldt	5.00
Hagebuttentee mit Orangensaft	7.20
Schokolade, Ovomaltine warm / kalt	5.20
Schokolade mélange	6.50
Milch warm / kalt	3.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange	5.60
Tasse heisses Wasser	3.50



Heissgetränke mit Alkohol
Hot alcoholic drinks
Boissons chaudes alcoolisées

	CHF
Kaffee «Gornergrat»	9.80
Kaffee «Valaisanne» Abricotine, Williams	11.50
Corretto	6.80
Kaffee fertig	8.50
Kaffee Lutz	8.50
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	9.80
Irish Coffee, Kaffee Baileys	11.50
Tee mit Rum, Jägertee	8.50
Glühwein	8.00
Schokolade mit Rum	8.20
Schokolade mit Rum und Rahm	9.20

Bier
Beer
Bière

	CHF 2 dl	CHF 3 dl	CHF 3.3 dl	CHF 5 dl
Valaisanne vom Fass	4.50	6.00		9.00
Valaisanne Panaché		6.00		9.00
Schneider Weisse Weissbier	6.50	7.50		9.50
Schneider Weisse alkoholfrei				9.50
Zermatt Bier, Matterhorn oder Monte Rosa			7.50	
Hopfenperle			6.50	



Aperitifs

	Vol.-%	cl	CHF
Cynar	16.5	4	8.50
Campari	23	4	8.50
Sherry medium dry	15	4	8.50
Martini bianco / rosso	15	4	8.50
Pastis	45	2	8.50
Appenzeller	29	4	8.50
Fernet	40	4	8.50
Jägermeister	35	4	7.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer			10.00
Aperol Spritz			14.50
Hugo			12.00
Kir			9.00
Kir Royal			21.00
Crodino (ohne Alkohol)			5.50
Sanbitter (ohne Alkohol)			5.50

Long Drinks

	Vol.-%	cl	CHF
Gin, Vodka, Rum	37.5	4	9.00
Softdrink Mixer		4	5.00



Whiskys

	Vol.-%	cl	CHF
Johnny Walker Red Label	40	4	10.00
Chivas Regal	40	4	14.00
Oban	43	4	16.00

Liqueurs

	Vol.-%	cl	CHF
Grand Marnier	40	2	7.00
Amaretto	28	2	7.00
Baileys	17	2	7.00
Limoncello	35	2	7.00

Digestifs

	Vol.-%	cl	CHF
Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Kirsch, Zwetschgen, Plümli, Golden Delicious	43	2	9.00
Morand: Kräuter, Enzian	40	2	9.00
Grappa di Amarone	40	2	9.00
Grappa di Barolo	42	2	10.00
Grappa di Brunello di Montalcino	40	2	9.50
Grappa di Tignanello Antinori	42	2	14.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2	9.50
Armagnac	40	2	10.00
Calvados	40	2	9.00
Vieille Prune	41	2	9.50