
ALM RESTAURANT



| SPEISEN & GETRÄNKE | MENÜ

INFO@ALM-ZERMATT.SWISS

+41(0) 77 474 48 05

ALM-ZERMATT.SWISS

ALM RESTAURANT



WILLKOMMEN

Unser Bergrestaurant bietet ein authentisches Alpin-Erlebnis mit modernem Touch. Inmitten einer einzigartigen natürlichen Umgebung servieren wir frische Forellen aus unserem eigenen Teich, die wir mit viel Sorgfalt und Respekt zubereiten. Unsere alpine Küche verbindet traditionelle Aromen mit zeitgemäßen Interpretationen und schafft Gerichte, die die Qualität regionaler Zutaten und den Geist des Lebens in den Bergen feiern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

DEKLARATION FLEISCH & FISCH

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Zermatt; unsere Forellen werden täglich von unserem Teich neben dem Restaurant gefischt.



VORSPEISEN

SOMMERLICHE BLATTSALATE

Serviert mit bunten Sprossen
und gerösteten Kernen

14

GEGRILLTE GRÜNE SPARGELN

Serviert mit Parmesanschaum
und Haselnusscrunch

18

GRÜNES GAZPACHO MIT LIMETTEN-BASILIKUM SORBET

Serviert mit marinierter
Gurke und Mandeln

16

WALLISERTELLER

Hochwertiges Trockenfleisch,
Rohschinken, Hauswurst und
Hobelkäse, Pflaumenmarmelade
für eine süß-salzige Note

30

ZITRUS-MARINIERTE ALM-FORELLE AUS DEM EIGENEN TEICH

Begleitet von einer Senf-Dill-
Sauce, Gurken-Granita und
knusprige Forellenhaut

22

CARPACCIO VON GEBACKENEN RANDEN

Fein geschnittene, gebackene
Rande, serviert mit Ziegenkäse-
Mousse, grillierter Nektarine und
kandierte Walnüssen,

20

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

STEAK AU POIVRE (180gr)

Rindsfilet an Pfefferrahm, serviert mit Nick's Kartoffel-Wedges, Pfeffersauce und Erbsen-Bohngengemüse

58

GRILLIERTER POULETOBERSCHENKEL

Serviert mit frischen Blattsalaten, Nick's Kartoffel-Wedges, Hummus

36

CORDON BLEU VALAIS STYLE

Schweizer Schwein gefüllt mit Zermatter Käse und Trockenfleisch, serviert mit Nick's Kartoffel-Wedges und saisonalem Gemüse

43

KÄSESCHÜBLIG

Traditionelle Käseschüblig aus Fleisch vom Schweizer Schwein, serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites

29

FRISCHE FORELLE

GANZE ALM-FORELLE IN ZITRONEN- KRÄUTERBUTTER GEBRATEN, MIT KAPERN VERFEINERT

Begleitet von einer Beurre blanc, Nick's Kartoffel-Wedges, und wildem Broccoli

45

GANZE ALM- FORELLE EN PAPILLOTE

Gegart in Weisswein, Fenchel, Tomaten und Zitronen, Nick's Kartoffel-Wedges

45



HAUPTSPEISEN

FLAMMKUCHEN

CLASSIC

Speckwürfel, Zwiebeln, Crème Fraîche

22

SPICY

Scharfe Salami, Bergkäse, Zwiebeln,
frischer Rucola, rassiger Honig

24

VEGETARISCH

Pilze, Zwiebeln, Gruyère und frischer
Thymian

22

VEGETARISCH

GEBRATENES BLUMENKOHL-STEAK

Mit Romesco-Sauce aus gerösteten
Haselnüssen mit einem weissen
Bohnenpüree und Knoblauch-Confit

32

KÄSESPÄTZLI MIT KNUSPRIGEM LAUCH

Feine Spätzli mit würzigem Bergkäse
und Rahm verfeinert

26

HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE

Eine traditionelle Mischung aus
Schweizer Käsesorten, heiss und
cremig serviert, mit Brot und Kartoffeln

29 pro Person



DESSERT

ETON MESS MIT FRISCHEN BEEREN

Dessert aus Schlagrahm, Meringue,
und frischen Sommerbeeren

12

MILLE-FEUILLES MIT MANGO- UND VANILLECRÈME, KOKOSGLACE

Luftige Pâtisserie geschichtet mit einer
samtigen Mangocrème, serviert mit
erfrischender Kokosglace

15

AFFOGATO

Espresso mit Vanilleglace
und Schlagrahm

9.5

GLACE VON KALTE LUST

Schweizer Glace von Kalte Lust, in
verschiedenen Geschmackssorten:

Schokolade, Vanille, Joghurt-Heidelbeere,
Stracciatella, Tiramisu, Haselnuss,
Kokosnuss, Pistazie, Erdbeersorbet,
Aprikosensorbet, Zitronensorbet

pro Kugel

5.5

Rahmzuschlag

2

ALM TAGESKUCHEN

8

Rahmzuschlag

2

GETRÄNKE

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 4.7

DOPPIO 6.5

ESPRESSO MACCHIATO 5

KAFFEE CRÈME 5

CAPPUCCINO 5.5

FLAT WHITE 6.8

LATTE MACCHIATO 6.5

ICED CAFÉ LATTE 7.5

ICED CAFÉ 6

Mit extra Sirup: Vanille, Haselnuss, Lebkuchen +1

SCHOKOLADE 5.5

Mit Rahm +1

OVOMALTINE 5.5

Mit Rahm +1

TEE VON RONNEFELDT 5

verschiedene Sorten:
Mountain Herbs, Sweet Ginger,
Rose Hip, Red Berries, Verbena,
Green Angel, Classic Green,
Peppermint, Earl Grey, English
Breakfast

SOFTDRINKS

TAFELWASSER
Still oder mit Kohlensäure (5dl) 6
(7.5dl) 9

COCA-COLA
(3.3dl) 5

COCA-COLA ZERO
(3.3dl) 5

APFELSCHORLE
(3.3dl) 5

EL TONY MATE
(3.3dl) 6

FANTA ORANGE
(3.3dl) 5

ELMER CITRO
(3.3dl) 5

RIVELLA
Rot / Blau (3.3dl) 5

GINGER BEER
(20cl) 5

TONIC WATER
Fever Tree (20cl) 5

KRÄUTERLIMONADE
Zämä (3.3dl) 6

SUURE MOSCHT
(5dl) 7

HAUSGEMACHTER EISTEE
(3dl) 5
(5dl) 7.5

GETRÄNKE

APERITIF & COCKTAILS

MIT ALKOHOL

LIMONCELLO SPRITZ 14
Limoncello, Prosecco, Soda

BERRY SPRITZ 14
Xuxu, Beeren, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ 14
Aperol, Prosecco, Soda

HUGO 14
Holunder, Minze, Prosecco, Soda

BASILIKUM-ZITRONEN SPRITZ 14
Zitrone, Basilikum, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ 14
Campari, Prosecco, Soda

ALM RADLER (EMPFEHLUNG) 8
Bier, Grapefruit, Minze

BERRY SMASH 15
Gin, Beeren, Lime

**CAMPARI ORANGE
ODER SODA** 11

OHNE ALKOHOL

SANBITTER 4
(1dl)

CRODINO BIONDO 5
(1.75dl)

RIMUSS BIANCO 6
(1dl)

**ALLE SPRITZ-VARIANTEN
SIND AUCH ALKOHOLFREI
MÖGLICH**

9.5

BIERE

IN DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBIER 8
(5dl)

VALAISANNE ALKOHOLFREI 6
(3.3dl)

VALAISANNE JUICY IPA 8
(3.3dl)

VOM FASS

VALAISANNE LAGER
(3dl) 5.5
(5dl) 8.8

VALAISANNE PALE ALE
(3dl) 5.5
(5dl) 8.8

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

DIGESTIFS

GENEPI
HEUSCHNAPS
KIRSCH
APRICOT
WILLIAMS
ZWETSCHGEN
BRANDY VECCHIA
ROMAGNA
VIELLE PRUNE
VIELLE APRICOT
APPENZELLER
RAMAZZOTTI
JÄGERMEISTER

7
7
7
8
7
7
8
9
9
7
7
6

RUM (4CL)

BACARDI
Weiss /Schwarz

10

VODKA (4CL)

KOSKENKORVA

10

GIN (4CL)

BOMBAY SAPPHIRE GB
HENDRICK'S GB
ZERMATT GIN 4478 VS
MONKEY 47

10
12
14
13

+ Tonic Water Fever Tree 2dl
oder Saft

5

WHISKEYS

BOURBON
Jack Daniels

10

SINGLE MALT
Macallan 12 years

12

IRISH WHISKEY
Jameson

10

LIKÖRE (4CL)

BAILEY'S
LIMONCELLO
AMARETTO

8
8
8