



Whymper Stube

RESTAURANT

Vorspeisen Starters - Entrées

Kalt Cold Froide	Walliser Trockenfleisch.....	½ 16 / 29
	<i>Dried meat from the Valais</i>	
	<i>Viande séchée du Valais</i>	
	Rohschinken.....	½ 15 / 25
	<i>Dry-cured ham</i>	
	<i>Jambon cru</i>	
	Whymper-Teller.....	29
	<i>mit Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse</i>	
	<i>Dried meat from the Valais, dry-cured ham, local sausage, bacon and cheese</i>	
	<i>Viande séchée du Valais, jambon cru, saucisse valaisanne, lard et fromage</i>	
	Melone mit Rohschinken.....	18
	<i>Melon with dry-cured ham</i>	
	<i>Melon et jambon cru</i>	
Warm Hot Chaude	Bouillon mit «Flädli» (Pfannkuchenstreifen) und Sherry.....	9
	<i>Broth with sliced pancakes and Sherry Bouillon</i>	
	<i>Célestine au sherry</i>	
	Walliser Weinsuppe.....	10
	<i>Wine soup Valais style</i>	
	<i>Potage au vin valaisan</i>	
	Burgunderschnecken.....	6 / 12 Stück 13 / 24
	<i>Snails in garlic-herb butter</i>	6 / 12 pieces
	<i>Escargots à la Bourguignonne</i>	6 / 12 pièces

Salate Salads - Salades

Grüner Blattsalat.....	10
<i>Green salad</i>	
<i>Salade verte</i>	
Gemischter Salat.....	12
<i>Mixed salad</i>	
<i>Salade de crudités</i>	
Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto.....	18
<i>Tomatoes with mozzarella and fresh pesto</i>	
<i>Tomatoes-mozzarella au pesto frais</i>	
Nüsslisalat mit Ei.....	15
<i>Lamb's lettuce with egg</i>	
<i>Salade de rampon avec œuf</i>	

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.

Unsere Spezialitäten

Our specialities - Nos spécialités

Fleischfondues *Meat fondues - Fondues à la viande*

Ab 2 Personen - from 2 persons - à partir de 2 personnes

Unsere Fleischfondues servieren wir Ihnen mit verschiedenen frischen Salaten, hausgemachten Saucen, Früchten, Mixed Pickles und Pommes frites und / oder Reis.

Our meat fondues are served with various fresh salads, homemade sauces, fruits, mixed pickles and French fries and / or rice.

Nos fondues à la viande sont servies avec une variété de salades fraîches, sauces maison, fruits, mixed pickles et pommes frites et / ou riz.

Bourguignonne	Rindfleisch, in Öl180g / Person	52
	<i>Beef, in oil</i>	
	<i>Viande de bœuf, à l'huile</i>	
Chinoise	Rind- und Kalbfleisch, in Bouillon180g / Person	52
	<i>Beef and veal, in broth</i>	
	<i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i>	
Whymper Stube	Rindsfilet, in Bouillon180g / Person	55
	<i>Fillet of Beef, in broth</i>	
	<i>Filet de bœuf, en bouillon</i>	
Supplements	Fleisch / Meat / Viande120g / Portion	22
	Saucen / SaucesPortion	3
	Salate / salads / saladesPortion	6
	Reis / rice / rizPortion	5
	Pommes frites / French friesPortion	8

Raclette

mit Silberzwiebeln, Cornichons und KartoffelnPortion 9.50

with pickled pearl onions, gherkins and potatoes in its skin

avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs

WALKER★
LE GOUT DU VALAIS

Käsefondues *Cheese fondues - Fondues au fromage*

Ab 2 Personen - from 2 persons - à partir de 2 personnes

WALKER★
LE GOUT DU VALAIS

Alle unsere Käsefondues (200 gr.) servieren wir mit Brot und Kartoffeln / „Gschwelli“.

All our cheese fondues (200 gr.) are served with bread and potatoes in its skin.

Toutes nos fondues au fromage (200 gr.) sont servies avec du pain et des pommes de terre en robe des champs.

Käsefondue	pro Person	29
<i>Cheese fondue</i>		
<i>Fondue au fromage</i>		
Käsefondue «Hausart» (zusätzlich mit Birnen serviert)	pro Person	31
<i>Cheese fondue «House specialty» (additionally served with pears)</i>		
<i>Fondue au fromage maison (servie en plus avec poires)</i>		
Tomatenfondue	pro Person	31
<i>Cheese fondue with tomatoes</i>		
<i>Fondue aux tomates</i>		
Käsefondue mit frischen Champignons	pro Person	31
<i>Cheese fondue with fresh mushrooms</i>		
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i>		
Käsefondue mit Chili	pro Person	31
<i>Cheese fondue with Chili</i>		
<i>Fondue au fromage et Chili</i>		
Käsefondue mit Prosecco	pro Person	33
<i>Cheese fondue with Prosecco</i>		
<i>Fondue au fromage avec Prosecco</i>		
Zuschlag für Einzelportion / <i>Surcharge for single serving</i> /		+ 3
<i>Supplément pour portion individuelle</i>		
Extras Silberzwiebeln + Cornichons / <i>pickled pearl onions + gherkins</i> /	Portion	+ 4
<i>oignons blancs + cornichons</i>		
<i>Champignons / mushrooms / champignons</i>		
<i>Birnen / pears / poires</i>		
<i>Cherry-Tomaten / cherry-tomatoes / tomates-cerises</i>		
<i>Maiskolben / baby corns / épis de maïs</i>		

«Fondueplausch»

Beilagenset zu unseren Käsefondues

side dish set for our cheese fondues

set d'accompagnement pour nos fondues au fromage

Trockenfleisch, Cherry-Tomaten, Birnen, Champignons, Maiskolben,

Silberzwiebeln und Cornichons

Dried meat, cherry-tomatoes, pears, mushrooms, baby corn, pickled pearl onions and gherkins

Viande séchée, tomates-cerises, poires, champignons, épis de maïs, oignons blancs et cornichons

Fleischgerichte *Meat dishes - Viande mets*

Bratwurst «Whymper-Stube» mit Pommes frites	24
<i>Sausage «Whymper-Stube» and French fries</i>	
<i>Saucisse «Whymper-Stube» et pommes frites</i>	

«Fitnessteller»

Gemischter Salatteller mit: *mixed salad with: Salade de crudités et :*

• Pouletbrust / <i>chicken breast / poitrine de poulet</i>	29
• Schweinssteak / <i>pork steak / steak de porc</i>	180g 31
• Rinds-Entrecôte / <i>Beef entrecôte / Entrecôte de bœuf</i>	180g 42

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites.....	160g 33
--	---------

Breaded escalope of pork and French fries

Escalope de porc panée et pommes frites

Schweinssteak grilliert mit Kräuterbutter	180g 31
---	---------

dazu Pommes frites und ein gemischter Salat

Grilled pork steak with herb butter and French fries served with a mixed salad

Steak de porc grillé, beurre aux herbes et pommes frites accompagné d'une salade

Rinds-Entrecôte vom Grill	180g 42
---------------------------------	---------

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Grilled beef entrecôte with pepper sauce or herb butter

Entrecôte de bœuf grillé et sauce poivrée ou beurre aux herbes

Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	180g 54
--	---------

Grilled fillet of beef with herb butter

Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes

* Als Beilage servieren wir Ihnen Gemüse und Pommes frites oder Reis.

As side dish we serve vegetables and French fries or rice.

En accompagnement, nous servons des légumes et pommes frites ou riz.



Kindermenu *Children's menus - Menus pour enfants*

für Kinder bis 12 Jahre - *for children up to 12 year - pour enfants jusqu'à 12 ans*

Pouletschnitzel paniert mit Pommes frites	16
---	----

Breaded escalope of chicken with French fries

Escalope de poulet panée et pommes frites

Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites	100g 25
--	---------

Grilled fillet of beef with French fries

Filet de bœuf grillé et pommes frites

Menü

Menu - Menu

Menu Matterhorn

Vorspeise	Gemischter Salat 45 <i>Mixed salad</i> <i>Salade de crudités</i>
Hauptgang	3 Portionen Raclettes mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln <i>3 portions of Raclettes with pickled pearl onions, gherkins and potatoes</i> <i>3 portions de Raclettes avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre</i>
Dessert	Aprikosensorbet mit Apricot <i>Apricot-sorbet with Apricot</i> <i>«Sorbet Valaisan»</i>

Menu Breithorn

Vorspeise	Walliser Trockenfleisch <i>pro Person</i> 45 <i>Dried beef from Valais</i> <i>Viande séchée du Valais</i>
Hauptgang	Käsefondue <i>Cheese fondue</i> <i>Fondue au fromage</i>
Dessert	Sorbet Whymper-Stube <i>Lemon sorbet with Prosecco</i> <i>Sorbet citron et Prosecco</i>

Menu Monte Rosa

Vorspeise	1 Portion Raclette mit Walliser Trockenfleisch 65 mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln <i>1 portion of Raclette with dried beef from Valais</i> <i>pickled pearl onions, gherkins and potatoes</i> <i>1 portion de Raclette et viande séchée du Valais</i> <i>oignons blancs, cornichons et pommes de terre</i>
Hauptgang	Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, gemischter Salat und Pommes frites <i>Grilled fillet of beef with herb butter, mixed salad and French fries</i> <i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes, salade de crudités et pommes frites</i>
Dessert	Aprikosensorbet mit Apricot <i>Apricot-sorbet with Apricot</i> <i>«Sorbet Valaisan»</i> unsere Spezialitäten <i>our specialities nos spécialités</i>

Entdecken Sie mehr in Zermatt

And more to explore in zermatt - Et plus à découvrir à Zermatt

EAT **1818** DRINK

Z E R M A T T

UNSER JOSPER GRILL IST MEHR ALS EINE ZUBEREITUNGSMETHODE; ES IST EINE KULINARISCHE PHILOSOPHIE, DIE DEN GEIST DES SÜDAMERIKANISCHEN GRILLENS AUF IHREN TELLER BRINGT.

OUR JOSPER GRILL IS MORE THAN A COOKING METHOD; IT'S A CULINARY PHILOSOPHY THAT BRINGS THE SPIRIT OF SOUTH AMERICAN GRILLING TO YOUR PLATE.

NOTRE GRILL JOSPER N'EST PAS SEULEMENT UNE MÉTHODE DE CUISSON ; C'EST UNE PHILOSOPHIE CULINAIRE QUI APPORTE L'ESPRIT DU GRILL SUD-AMÉRICAIN À VOTRE ASSIETTE.

Edward's

BAR-CAFÉ

GENIESSEN SIE DABEI FEINSTE COCKTAILS MIT ALPINEN TAPAS UND LECKEREN BARSNACKS.

ENJOY THE FINEST COCKTAILS WITH ALPINE TAPAS AND DELICIOUS BAR SNACKS.

DÉGUSTEZ À CETTE OCCASION DES COCKTAILS RAFFINÉS ACCOMPAGNÉS DE TAPAS ALPINES ET DE DÉLICIEUX SNACKS DE BAR.

Le Cervin Grill

BESTES FLEISCH VOM GRÖSSTEN HOLZFEUERGRILL IN ZERMATT, FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN, ABGERUNDET DURCH EINE EINDRUCKSVOLLE WEINKARTE

THE FINEST MEAT FROM ZERMATT'S BIGGEST WOOD FIRE GRILL, FRESH FISH AND A FANTASTIC SELECTION OF WINES..

LA MEILLEURE VIANDÉ CUITE SUR LE PLUS GRAND BARBECUE AU FEU DE BOIS DE ZERMATT, DU POISSON FRAIS ET UNE CARTE DES VINS EXCEPTIONNELLE.

妙高 MYOKO
ZERMATT

FRISCHE SUSHIS UND SASHIMIS, ERLEBNIS TEPPAN-YAKI-GRILL UND KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAND DER AUFGEHENDEN SONNE.

FRESH SUSHIS AND SASHIMIS, EXPERIENCE THE TEPPAN-YAKI GRILL AND OTHER EXQUISITE SPECIALITIES FROM THE LAND OF THE RISING SUN.

SUSHIS, SASHIMI, GRILL TEPPAN-YAKI ET AUTRES SPECIALITES EXQUISES DU PAYS DU SOLEIL.



Joseph's Bar @ Mont Cervin Palace
Kitchen @ Schweizerhof Zermatt



WINE & DINE