



# Whymper Stube

RESTAURANT

## Vorspeisen Starters - Entrées

<b>Kalt</b> <i>Cold</i> <i>Froide</i>	Walliser Trockenfleisch .....	½ 17 / 30
	<i>Dried meat from Valais Viande séchée du Valais</i>	
	Rohschinken .....	½ 16 / 26
	<i>Dry-cured ham Jambon cru</i>	
	Whymper-Teller .....	30
<i>mit Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Dried meat from Valais, dry-cured ham, local sausage, bacon and cheese Viande séchée du Valais, jambon cru, saucisse valaisanne, lard et fromage</i>		
	Melone mit Rohschinken .....	18
<i>Melon with dry-cured ham Melon et jambon cru</i>		
<b>Warm</b> <i>Hot</i> <i>Chaude</i>	Bouillon mit «Flädli» (Pfannkuchen streifen) und Sherry .....	10
	<i>Broth with sliced pancakes and Sherry Bouillon Célestine au sherry</i>	
	Walliser Weinsuppe .....	11
<i>Wine soup Valais style Potage au vin valaisan</i>		
	Burgunderschnecken .....	6 / 12 Stück 13 / 24
<i>Snails in garlic-herb butter .....</i>		
	<i>Escargots à la Bourguignonne .....</i>	6 / 12 pièces

## Salate Salads - Salades

Grüner Blattsalat .....	11
<i>Green salad Salade verte</i>	
Gemischter Salat .....	13
<i>Mixed salad Salade de crudités</i>	
Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto .....	18
<i>Tomatoes with mozzarella and fresh pesto Tomates-mozzarella au pesto frais</i>	

# 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, gemischte 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.*

<b>Bourguignonne</b>	Rindfleisch, in Öl ..... <i>Beef, in oil</i> <i>Viande de bœuf, à l'huile</i>	180g / Person	53
<b>Chinoise</b>	Rind- und Kalbfleisch, in Bouillon ..... <i>Beef and veal, in broth</i> <i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i>	180g / Person	53
<b>Whymper Stube</b>	Rindsfilet, in Bouillon ..... <i>Beef filet, in broth</i> <i>Filet de bœuf, en bouillon</i>	180g / Person	56
<b>Supplements</b>	Fleisch / <i>Meat / Viande</i> .....	120g / Portion	22
	Saucen / <i>Sauces</i> .....	Portion	3
	Salate / <i>salads / salades</i> .....	Portion	6
	Reis / <i>rice / riz</i> .....	Portion	5
	Pommes frites / <i>French fries</i> .....	Portion	8

### Raclette

mit Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffeln ..... *Portion* 10

*with pickled pearl onions, gherkins and boiled potatoes*

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

**WALKER** ★  
LE GOUT DU VALAIS

## Käsefondue *Cheese fondue - 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 .....	<i>pro Person</i>	30
<i>Cheese fondue</i>		
<i>Fondue au fromage</i>		
Käsefondue «Hausart» (zusätzlich mit Birnen serviert) .....	<i>pro Person</i>	32
<i>Cheese fondue «House specialty» (additionally served with pears)</i>		
<i>Fondue au fromage maison (servie en plus avec poires)</i>		
Tomatenfondue .....	<i>pro Person</i>	32
<i>Cheese fondue with tomatoes</i>		
<i>Fondue aux tomates</i>		
Käsefondue mit frischen Champignons .....	<i>pro Person</i>	32
<i>Cheese fondue with fresh mushrooms</i>		
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i>		
Käsefondue mit Chili .....	<i>pro Person</i>	32
<i>Cheese fondue with chili</i>		
<i>Fondue au fromage et chili</i>		
Käsefondue mit Prosecco .....	<i>pro Person</i>	34
<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>		
<b>Extras</b> Silberzwiebeln + Cornichons / <i>pickled pearl onions + gherkins /</i> .....	<i>Portion</i>	+ 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 unserem Käsefondue

*side dish set for our cheese fondue*

*set d'accompagnement pour nos fondues au fromage*

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

*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*

Kalbs Bratwurst «Whymper Stube» mit Pommes frites.....	24
<i>Veal Sausage «Whymper Stube» and French fries</i>	
<i>Saucisse de veau «Whymper Stube» et pommes frites</i>	
«Fitnesssteller»	
Gemischter Salatteller mit: <i>mixed salad with: Salade de crudités et :</i>	
• 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
<i>Breaded escalope of pork and French fries</i>	
<i>Escalope de porc panée et pommes frites</i>	
Schweinssteak grilliert mit Kräuterbutter .....	180g 31
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat	
<i>Grilled pork steak with herb butter and French fries served with a mixed salad</i>	
<i>Steak de porc grillé, beurre aux herbes et pommes frites accompagné d'une salade</i>	
Rinds-Entrecôte vom Grill .....	180g 42
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter	
<i>Grilled beef entrecôte with pepper sauce or herb butter</i>	
<i>Entrecôte de bœuf grillé et sauce poivrée ou beurre aux herbes</i>	
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter .....	180g 54
<i>Grilled fillet of beef with herb butter</i>	
<i>Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes</i>	

\* 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
<i>Breaded escalope of chicken with French fries</i>	
<i>Escalope de poulet panée et pommes frites</i>	
Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites .....	100g 25
<i>Grilled fillet of beef with French fries</i>	
<i>Filet de bœuf grillé et pommes frites</i>	

# Menü

## Menu - Menu

### Menu Matterhorn

- Vorspeise** Gemischter Salat ..... pro Person 46  
*Mixed salad*  
*Salade de crudités*
- Hauptgang** 3 Portionen Raclette mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln  
*3 portions of raclette with pickled pearl onions, gherkins and boiled potatoes*  
*3 portions de raclette avec oignons blancs, cornichons et pommes de terre*
- Dessert** Aprikosensorbet mit Apricot  
*Apricot sorbet with Apricot*  
*«Sorbet Valaisan»*

### Menu Breithorn

- Vorspeise** Walliser Trockenfleisch ..... pro Person 46  
*Dried beef from Valais*  
*Viande séchée du Valais*
- Hauptgang** Käsefondue  
*Cheese fondue*  
*Fondue au fromage*
- Dessert** Sorbet Whymper-Stube  
*Lemon sorbet with prosecco*  
*Sorbet citron et prosecco*

### Menu Monte Rosa

- Vorspeise** 1 Portion Raclette mit Walliser Trockenfleisch ..... pro Person 66  
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln  
*1 portion of raclette with dried beef from Valais*  
*pickled pearl onions, gherkins and potatoes*  
*1 portion de raclette et viande séchée du Valais*  
*oignons blancs, cornichons et pommes de terre*
- Hauptgang** Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, gemischter Salat und Pommes frites  
*Grilled beef filet with herb butter, mixed salad and French fries*  
*Filet de bœuf grillé et beurre aux herbes, salade de crudités et pommes frites*
- Dessert** Aprikosensorbet mit Apricot  
*Apricot sorbet with Apricot*  
*«Sorbet Valaisan»*

# Desserts

*Wir empfehlen - we recommend- nous recommandons*

unsere  
Spezialitäten  
our specialities  
nos spécialités

<b>Schoko-Fondue mit frischen Früchten pro Person</b>	15
Chocolate-Fondue with Fresh Fruits per Person	
<b>Rote Kirschen im Kirsch mit Vanille-Eis</b>	14
<i>Cherries in kirsch-schnaps with vanilla ice-cream Griottes au Kirsch avec glace à la vanille</i>	
<i>ohne Eis / without ice-cream / sans glace</i>	11
<b>Meringue mit Schlagrahm und Vanille Eis</b>	14
<i>Meringue Chantilly et glace à la vanille</i>	
<i>Meringue with whipped cream and vanilla ice-cream</i>	
<i>ohne Eis / without ice-cream / sans glace</i>	11
<b>«Affogato» 1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso</b>	8
<i>1 scoop vanilla ice cream with an espresso</i>	
<i>1 boule de glace à la vanille avec un espresso</i>	
<b>Gemischtes Eis, 2 Kugeln</b>	8
<i>(Vanille, Mocca, Sorbets Zitrone, Aprikose)</i>	
<i>Mixed ice-cream, 2 scoops (vanilla, mocca, sorbets lemon, apricot) Glace panachée, 2 boules (vanille, café, sorbets citron, abricot)</i>	
<i>mit Schlagrahm / with whipped cream / crème Chantilly</i>	10
<b>Coupe Dänemark</b>	11
<i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i>	
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et crème Chantilly</i>	
<b>Aprikosensorbet mit Apricot</b>	13
<i>Apricot-sorbet with Apricot</i>	
<i>Sorbet Valaisan</i>	
<b>Sorbet Whymper-Stube</b>	13
<i>Lemon sorbet with Prosecco</i>	
<i>Sorbet citron et Prosecco</i>	
<b>«Colonel» Zitronensorbet mit Wodka</b>	13
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
<b>Apfelstrudel mit Eis</b>	13
<i>Apple strudel with ice-cream Stroudel</i>	
<i>aux pommes et glace</i>	
<b>«Globi» Milcheis, Schokolade mit Schokoladestückchen</b>	6
<i>«Globi» chocolate milk ice cream with chocolate chips</i>	
<i>«Globi» glace au lait chocolat avec des pépites de chocolate</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 VIANDE CUITE SUR LE PLUS GRAND BARBECUE AU FEU DE BOIS DE ZERMATT, DU POISSON FRAIS ET UNE CARTE DES VINS EXCEPTIONNELLE.

妙 MYOKO  
高  
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  
Ristorante Capri @ Le Petit Cervin  
Kitchen @ Schweizerhof Zermatt  
Cheese Factory @ Schweizerhof Zermatt  
La Muna @ Schweizerhof Zermatt