



Bankett- und Menüvorschläge Sommersaison 2010

Liebe Gäste

Unser Küchenchef, Rico Nachtweih, hat für Sie die nachfolgenden Menüvorschläge kreiert. Wünschen Sie Ihr eigenes Menu zusammen zu stellen? Auf Seite 4 und 5 können Sie aus den einzelnen Vorschlägen Ihr Wunschmenü komponieren. Sehr gerne arbeiten wir das Menu nach Ihren individuellen Wünschen und unter Berücksichtigung saisonaler Angebote aus.

Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird als Minimum verrechnet.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer

- 1 -

Grand Hotel Zermatterhof

Bahnhofstrasse 55, Postfach 14, CH-3920 Zermatt
T. +41 27 966 66 00, F. +41 27 966 66 99
info@zermatterhof.ch www.zermatterhof.ch





Menu 1

Sommerlicher Blattsalat mit Currycrevetten, Avocado,
Walliser Aprikosenchutney und Kresse



Gebratener Lammrücken auf Pinienkern Cous Cous,
Minzjoghurt, Auberginen und Raz el Hanout



Panna Cotta mit marinierten Sommerbeeren

CHF 70.00

Menu 2

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit marinierten Artischocken,
karamellisierter Wassermelone und Taggiascaoliven



Glasierte Perlhuhnbrust mit schwarzem Reis,
Auberginen und Piment d'Espilette



Sommerbeeren in Texturen mit
weisser Schokolade und Rosenblüte

CHF 79.00

Menu 3

Vitello Tonnato mit gebackenem Thunfischtatar,
gelben Tomaten und grilliertem Fenchel



Peperonikraftbrühe mit konfiertem Lammfilet und Thymian



In Orangenöl gegartes Kalbsfilet mit neuen Kartoffeln,
grilliertem Sommergemüse und Rosmarin



Waldbeer-Joghurtterrine mit Milch-Karamelglace

CHF 92.00

- 2 -

Grand Hotel Zermatterhof

Bahnhofstrasse 55, Postfach 14, CH-3920 Zermatt
T. +41 27 966 66 00, F. +41 27 966 66 99
info@zermatterhof.ch www.zermatterhof.ch





Menu 4

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit marinierten Artischocken,
karamellisierter Wassermelone und Taggiascaoliven



Grilliertes Thunfischfilet auf Asiatischem Gemüse,
Glasnudelsalat und Wasabi



Grilliertes Rindsfilet und glasierter Scampo
auf Süsskartoffelgratin und grünem Spargel



Panna Cotta mit marinierten Sommerbeeren

CHF 100.00

Menu 5

Vitello Tonnato mit gebackenem Thunfischtatar,
gelben Tomaten und grilliertem Fenchel



Hummerschaumsuppe mit Vanille
parfümiert und Hummer Wan Tan



Im Olivenöl gegartes Schottisches Lachsfilet
mit Weinhefesenf, Steckerübe und Petersilie



In Orangenöl gegartes Kalbsfilet mit neuen Kartoffeln,
grilliertem Sommergemüse und Rosmarin



Waldbeer-Joghurtterrine mit Milch-Karamelglace

CHF 110.00



Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Currycrevetten, Avocado, Walliser Aprikosenchutney und Kresse	CHF	15.00
Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit marinierten Artischocken, karamellisierte Wassermelone und Taggiascaoliven	CHF	22.00
Vitello Tonnato mit gebackenem Thunfischtatar, gelben Tomaten und grilliertem Fenchel	CHF	24.00

Suppen

Fenchelvichysoise mit Sauerrahm und gebackener Jakobsmuschel	CHF	16.00
Peperonikraftbrühe mit konfiertem Lammfilet und Thymian	CHF	15.00
Hummerschaumsuppe mit Vanille parfümiert und Hummer Wan Tan	CHF	16.00

Zwischengänge

Kürbisgnocchi mit Poulet, Chorizo, jungem Spinat und Pinienkerne	CHF	22.00
Fussili mit Rucolapesto, Artischocken, getrocknete Tomaten, Pecorino und Taggiascaoliven	CHF	22.00
Petersilienrisotto mit gebratenen Waldpilzen, Gorgonzola, Baumnüsse und Tomaten	CHF	19.00



Fisch

(Zwischengang / Hauptgang)

Grillierter Wolfsbarsch auf Limonen-Kartoffelpüree, Fenchel und Avocado	CHF	24.00 / 52.00
Grilliertes Thunfischfilet auf Asiatischem Gemüse, Glasnudelsalat und Wasabi	CHF	25.00/ 55.00
Im Olivenöl gegartes Schottisches Lachsfilet mit Weinhefesenf, Steckrübe und Petersilie	CHF	20.00/ 46.00

Fleisch

In Orangenöl gegartes Kalbsfilet mit neuen Kartoffeln, grilliertem Sommergemüse und Rosmarin	CHF	54.00
Grilliertes Rindsfilet und glasierter Scampo auf Süsskartoffelgratin und grünem Spargel	CHF	55.00
Gebratener Lammrücken auf Pinienkern Cous Cous, Minzjoghurt, Auberginen und Raz el Hanout	CHF	51.00
Glasierte Perlhuhnbrust mit schwarzem Reis, Auberginen und Piment d'Espilette	CHF	50.00

Dessert

Sommerbeeren in Texturen mit weisser Schokolade und Rosenblüte	CHF	17.00
Waldbeer-Joghurtterrine mit Milch-Karamelglace	CHF	16.00
Ingwer Birnensorbet mit Sesamkrokant	CHF	14.00
Panna Cotta mit marinierten Sommerbeeren	CHF	12.00