



## Propositions de menus de banquet

Chers clients,

Notre chef, Rico Nachtweih, a créé les menus suivant. Souhaitez-vous assembler votre propre menu? C'est avec grand plaisir que nous organisons le menu selon vos souhaits et en tenant compte d'offres saisonnières.

Le nombre de personnes qui nous est déclarée 72 heures avant l'événement est facturé au minimum.

Tous les prix incluent la TVA.

### Menu d'hiver 1

Salade mêlée aux avocats, tomates cerise et cresson



Selle d'agneau rôtie sur légumes méditerranéées,  
pommes de terre gratinées et jus à la moutarde Pommery



Crème brûlée aux abricots et glace au yaourt

CHF 58.00

### Menu d'hiver 2

Salade de mâche à la vinaigrette de pommes de terre et lard,  
œuf de caille, radis et truffe d'hiver



Selle de lapin et foie de canard au jambon Ibérique,  
lentilles Beluga et mousse au lard



Crêpe au pavot avec fromage blanc, glace aux fraises et pistou à la menthe

CHF 69.00

### Menu d'hiver 3

Saumon sauvage mariné maison avec sauce au miel  
moutarde à l'aneth, concombre et petit laitue



Velouté de courge à l'huile de courge et ses graines



Entrecôte de bœuf entier braisé avec sauce au poivre vert,  
carottes glacé et polenta du Tessin



Panna Cotta aux baies de bois marinées

CHF 67.00

#### Menu d'hiver 4

Variations de foie de canard  
sur gelée du vin doux et brioche aux truffes



Consommé de céleri, ravioli fourré à la queue de veau,  
légumes rugeuse



Saumon sauvage Choho cuit sur navettes,  
persil et pourpre curry



Selle de veau d'Emmental au Tallegio,  
Gnocchi au potiron et pousses d'épinard



Poire Williams glacé et farci au Mascarpone,  
sorbet de poire Williams

CHF 90.00

#### Menu d'hiver 5

Tartare de filet de bœuf Black Angus, Lardo di Conca di Colonnata,  
pignons et babeurre



Soupe de carotte et gingembre, Chorizo,  
coquille Saint-Jacques et noix



Sandre du lac de Constance sur sa peau avec betteraves,  
pommes de terre au safran et vinaigre PX



Selle d'agneau pré-salé farci aux olives et romarin,  
Polenta Tessinois, tomates et aubergines



Crème Brûlée du chocolat Valrhona,  
glace au pamplemousse rose et pistache

CHF 105.00

**Menu d'hiver 6**

Variation d'omble de Neuchâtel avec raifort,  
caviar d'omble et crème aigre



Consommé du queue de veau, truffe,  
bonnet de pâte feuilleté et vieux Sherry



Roulade de sole bretonne, scampo d'Afrique de sud  
rôti dans Wan Tan, crème au basilic et tomates



Sorbet à la mangue Thaïe, Prosecco et citronnelle



Filet de bœuf Bio U.S. rôti entier, pommes boulangère,  
légumes d'hiver glacé, sauce Béarnaise et jus au thym



Cannelloni aux amandes farci, mousse de café et noix de coco,  
salade d'oranges et vinaigrette au poivre

CHF 130.00

### Menu d'été 7

Laitue d'été avec champignons, croûtons,  
graine de tournesol et chorizo



Selle d'agneau rôti, pomme de terre gratiné et peperonata



Mille feuilles des baies, yoghourt et glace au champagne

CHF 58.00

### Menu d'été 8

Carpaccio de bœuf avec asperge marinée, Parmesan mûrir pendant 36 mois et petit salad



Gazpacho avec crevette Ca Mau sauté et crème aigre



Selle de veau d'Emmenthal entier rôti, polenta au Peccorino et fenouil grillé



Pêche mariné, framboises et glace à l'orgeat

CHF 80.00

### Menu d'été 9

Mousse aux poivrons bicolores avec crevette géante, basilic et olives Tagiasca



Capucciono froid de melon avec porto



Selle de veau braisé entier avec jus de tomate, risotto au poireau et truffe d'été



Crème brûlée à la pistache avec sorbet à la fraise et mélisse

CHF 80.00

### Menu d'été 10

Mousse aux tomates de deux espèces, basilic granitée et roquette



Consommé de volaille asiatique, satays au poulet et coriandre



Filet de dorade rôti, risotto au safran, artichaut et olives



Filet de bœuf grillé avec une croûte de poivre et moelle, marmelade à l'échalote, gnocchi de semoule et pois mange tout



Délice de chocolat et myrtille

CHF 95.00

### Menu d'été 11

Salade au dent-de-lion et cresson avec sauce à la mûre, chanterelle, jambon d'Iberico et pecorino



Gazpacho aux croûtons, crevettes au chili et huile de basilic



Filet de loup de mer rôti sur sa peau avec roulade de polenta, piment, courgette et safran



Filet de veau d'Emmenthal avec purée de citron-pomme de terre et légumes d'été marinés



Tiramisu à la pêche avec glace au Moscato d'Asti et pesto à la menthe

CHF 100.00

### Menu d'été 12

Salat niçoise „Grand Hotel Zermatterhof“



Consommé à la tomate avec homard et quenelle de basilic-fromage blanc



Thon grillé mariné asiatique avec Soba et sésame



Sorbet d'Ananas avec champagne et fleur d'hibiscus



Entrecôte de bœuf argentine avec croûte d'échalote et miel, pomme de terre piquante et asperges vertes



Mutschli d'herbes de Zermatt avec abricots et poivre rose



Crème café blanc avec orange et menthe

CHF 120.00



### Menu Valaisanne 13

Salade mêlée avec de la viande séché de Zermatt,  
fromage à rebibes et airelles rouge



Velouté au foin avec orge,  
ciboulette et crème



Filet de perche de Raron aux épinards  
avec pignon et pommes de terre au safran de Mund



Tarte aux abricot du Valais avec glace à la crème aigre et menthe

CHF 80.00

### Menu Valaisanne 14

Tartare de viande séchée de Zermatt  
avec fromage à rebibes et pain de seigle



Filet d'omble sur risotto au safran de Mund,  
jambon cru et tomates



Filet de bœuf entier du val d'Hérens  
à la polenta, champignons des bois et verjus



Spécialités de fromages Valaisans avec pain aux fruits



Crème brûlée à la prune et glace au yaourt

CHF 105.00

### Menu 15

Poitrine de canard fumé au melon, porto et courge



Velouté de maïs aux crevettes et chili



Selle de veau d'Emmental avec sauce au champignons des bois,  
purée de pommes de terre au romarin et brocoli



Parfait à l'orange, chocolat et menthe

CHF 75.00

### Menu 16

Terrine de foie gras de canard sur chutney d'abricots du Valais,  
brioche aux amandes et vanille de Tahiti



Petit ragout de poisson avec une baguette à l'ail grillé et sauce rouille



Selle d'agneau rôti rosé au piment d'Espelette,  
haricots fave, purée de pommes de terre et huile d'olive



Crème Catalane à l'ananas caramélisé et glace à la vanille et safran

CHF 79.00

### Menu 17

Crevettes géantes présenté sur toast, basilic et avocat



Velouté de tomates avec une julienne de basilic et crème au genièvre



Filet de bœuf grillé et joue de bœuf braisé,  
purée de céleri et truffe d'hiver



Tiramisu au verre, cerises au Porto et glace au café

CHF 79.00

**Menu 18**

Variation de saumon d'Ecosse  
avec son caviar et crème aigre



Consommé de volaille aux légumes et Sherry



Filet de bœuf rôti entier avec un gratin de pommes de terre,  
asperges vertes, carottes et jus au thym



Mousse au chocolat bicolore  
avec des framboise et chantilly

CHF 85.00

**Menu 19**

Terrine de foie gras de canard sur chutney d'abricot du Valais,  
brioche aux amandes et vanille de Tahiti



Consommé de fenouil avec queue de bœuf et Pastis



Filet de saumon d'Ecosse braisé à l'huile de bergamote  
sur rutabaga, moutarde au lie et persil



Selle de veau rôti au jus de graines de moutarde,  
purée de pommes de terre à l'huile d'olive et piment



Mousse façon Berlinoise aux framboises marinées,  
son granité et mélisse

CHF 109.00

**Menu 20**

Tartare de bœuf au pistou de truffe,  
Focaccia et petit salade



Velouté de chou-fleur avec truite fumée et vanille de Tahiti



Bar rôti sur risotto « Aquarello » et piment



Sorbet d'abricot du Valais



Filet de veau d'Emmental et jarret de veau braisé  
sur bolets et pommes de terre gratiné



Variation de chocolat Suisse  
(mousse, glace, tartelette tiède)

CHF 120.00

**Menu 21**

Terrine de foie gras de canard sur chutney d'abricot du Valais,  
brioche aux amandes et vanille de Tahiti



Consommé double de queue de veau  
avec son raviolo, légumes et Porto



Turbot d'Atlantique au fond de tomate et safran,  
fenouil et olives



Risotto à la truffe avec poitrine de caille glacée et cresson



Sorbet de citron vert au Champagne



Filet de bœuf U.S. et homard avec patate douce,  
brocoli et sauce mousseuse de crustacés



Fromage de Suisse et d'Italie



Variation de Dessert « Grand Hotel Zermatterhof »

CHF 150.00



GRAND HOTEL  
**ZERMATTERHOF**

**Buffet de paysan Valaisanne**  
à partir de 50 personnes

Soupe de lentilles « Findeln »  
ou  
Consommé aux herbes



Salade de museau de bœuf  
Salade de saucisse et fromage  
Salade de bœuf bouilli



Jambon séché  
Viande séchée  
Saucisse maison et lard  
Fromage à rebibes et pain de seigle



Truite fumée



Tarte au fromage et Cholera  
Raclette



Selle de porc rôti  
Rôti de veau, jambon d'agneau  
Jambon chaud  
Gsottus fraîche et vieille  
Poule rôtie  
Emincé de veau aux abricots



Rösti, pommes de terre à l'eau  
Pommes de terre gratiné aux poireaux  
Choucroute et haricots séchés



Fromage du charriot



Gâteaux aux fruits  
Pain de seigle d'une autre façon  
Salade de fruit,  
Poire William au sirop  
Fraise à la Dôle  
Flan aux abricots  
Crème au vin froid, crème brûlée  
Beignet de pomme à la sauce vanille

CHF 95.00

**Buffet Italien**

à partir de 50 personnes

Tomates et mozzarella au basilic  
Légumes et champignons marines avec l'huile d'olive  
Lavaret et chapon  
Vitello Tonnato  
Salade de fruits de mer  
Carpaccio de bœuf au Parmesan  
Jambon cru et melon  
Bruschetta  
Bresaola, salami et mortadella



Minestrone au pistou  
ou  
Velouté de tomate



Choix de différentes salades



Lasagne au four  
Ravioli au saumon avec crème et basilic  
Tortellini à la viande et beurre à la sauge  
Penne aux trois sortes de sauces



Osso bucco  
Rôti de bœuf à la sauce de Merlot  
Poulet au four au romarin et lard  
Saltimbocca alla romana  
Polenta au sarrasin  
Croquettes  
Gnocchi de pommes de terre du Piémont  
Peperonata



Choix de fromage d'Italie



Zuppa inglese  
Cassata à la Sicilienne  
Tiramisu à l'orange  
Panna Cotta aux framboises  
Gâteau au pain  
Macédoine de fruit frais  
Différentes glaces  
Amaretti

CHF 100.00



**Le Grand Buffet Royal**  
à partir de 50 personne

Le saumon de Bornholm fumé  
Les saumons de Norvège marinés à nos façons  
L'esturgeon et la truite fumés  
Salade de fruits de mer  
Les coquilles St Jacques  
Les médaillons de langouste glacés au cerfeuil  
Le thon mariné avec de l'avocat  
Le cocktail de crevettes du Groenland  
La fontaine des crevettes géantes  
La cigale de mer  
Les huîtres creuses  
Les légumes marinés  
Le jambon de Pata Negra



Le parfait de foie gras d'oie et brioche  
Le pâté de veau maison, sauce Cumberland  
Le Vitello Tonnato aux câpres et aux olives  
Le foie de canard poêlé avec chutney à la grenade



Consommé aux légumes



La variation de poisson de la mer à la mousse au safran  
Le contre-filet de bœuf  
L'émincé de veau  
Le gigot d'agneau  
Le gratin Dauphinois  
Le riz Basmati au beurre  
La ratatouille à la Niçoise  
Les légumes de saison



Le grand buffet de desserts  
Les mousses diverses  
Les crêpes Suzette  
Les glaces et sorbets assortis  
La variation de fromages d'ici et d'ailleurs

CHF 125.00