



# Whymper Stube

RESTAURANT

## Vorspeisen Starters - Entrées

<b>Kalt</b> <i>Cold</i> <i>Froide</i>	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>	
<b>Warm</b> <i>Hot</i> <i>Chaude</i>	Bouillon mit «Flädli» (Pfannkuchenstreifen) und Sherry .....	9
	<i>Broth with sliced pancakes and Sherry</i>	
	<i>Bouillon 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 Basilikum .....	18
<i>Tomatoes with mozzarella and fresh basil</i>	
<i>Tomates-mozzarella au basilic frais</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.*

<b>Bourguignonne</b>	Rindfleisch, in Öl ..... <i>Beef, in oil</i> <i>Viande de bœuf, à l'huile</i>	180g / Person	52
<b>Chinoise</b>	Rinds- und Kalbfleisch, in Bouillon ..... <i>Beef and veal, in broth</i> <i>Viande de bœuf et de veau, en bouillon</i>	180g / Person	52
<b>Whymper Stube</b>	Rindsfilet, in Bouillon ..... <i>Fillet of Beef, in broth</i> <i>Filet de bœuf, en bouillon</i>	180g / Person	55
<b>Supplements</b>	Fleisch / <i>Meat</i> / <i>Viande</i> .....	120g / Portion	22
	Saucen / <i>Sauces</i> .....	Portion	3
	Salate / <i>salads</i> / <i>salades</i> .....	Portion	6
	Reis / <i>rice</i> / <i>riz</i> .....	Portion	5
	Pommes frites / <i>French fries</i> .....	Portion	8

### Raclette

mit Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffeln ..... *Portion* 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 Schalenkartoffeln / „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>	29
<i>Cheese fondue</i>		
<i>Fondue au fromage</i>		
Käsefondue «Hausart» (zusätzlich mit Birnen serviert) .....	<i>pro Person</i>	31
<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>	31
<i>Cheese fondue with tomatoes</i>		
<i>Fondue aux tomates</i>		
Käsefondue mit frischen Champignons .....	<i>pro Person</i>	31
<i>Cheese fondue with fresh mushrooms</i>		
<i>Fondue au fromage et champignons frais</i>		
Käsefondue mit Chili .....	<i>pro Person</i>	31
<i>Cheese fondue with Chili</i>		
<i>Fondue au fromage et Chili</i>		
Käsefondue mit Prosecco .....	<i>pro Person</i>	33
<i>Cheese fondue with Prosecco</i>		
<i>Fondue au fromage avec Prosecco</i>		
Zuschlag für Einzelportion / <i>Supplément pour portion individuelle /</i> .....		+ 3
<i>Surcharge for single serving</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 unseren Käsefondues

*side dish set for our cheese fondues*

*set d'accompagnement pour nos fondues au fromage*

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

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»	
Bunt gemischter Salatteller mit: <i>Colorful 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
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites .....	180g 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
und Pommes frites dazu 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
und 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 Gruppe

## Group Menu - Menu Groupe

Ab 8 Personen - from 8 persons - à partir de 8 personnes

### Menu Matterhorn

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

### Menu Breithorn

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

### Menu Monte Rosa

<b>Vorspeise</b>	1 Portion Raclette mit Walliser Trockenfleisch ..... <i>pro Person</i> 65 mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln <i>1 portion of Raclette with dried beef from Valais</i> <i>pickled pearl onions, gherkins and potatoes in its skin</i> <i>1 portion de Raclette et viande séchée du Valais</i> <i>oignons blancs, cornichons et pommes de terre en robe des champs</i>
<b>Hauptgang</b>	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>
<b>Dessert</b>	Aprikosensorbet mit Abricot <i>Apricot-sorbet with Abricot</i> «Sorbet Valaisan» <b>unsere Spezialitäten</b> <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 VIANDE 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.*



Le Restaurant @ Mont Cervin Palace  
Joseph's Bar @ Mont Cervin Palace  
Capri @ Le Petit Cervin  
Kitchen @ Schweizerhof Zermatt  
Cheese Factory @ Schweizerhof Zermatt  
La Muna @ Schweizerhof Zermatt



WINE & DINE