



Der Zermatterhof blickt auf eine lange Tradition voll Stil und Eleganz. Seit 1879 empfängt das Hotel seine Gäste, heute auf exquisitem 5-Sterne-Niveau. Die Zimmer und Suiten sind individuell und



gemütlich gestaltet, zum Beispiel im Chalet-Stil mit edlem Holz und Natursteinwänden oder mit offenem Kamin und stilvollen Sitzmöbeln in Cognacfarben. Die meisten Zimmer haben einen Balkon mit ausgezeichneter Sicht auf das Matterhorn. Das kulinarische Angebot ist äusserst vielseitig. Im Restaurant Prato Borni

wird in kultiviertem Ambiente französisch-italienische Küche serviert. Mediterranes Lebensgefühl zaubert das moderne und ungezwungene „Lusi“ auf die Teller. Die gediegene Ruden-Bar ist ein herrlicher Ort, um den Tag stimmungsvoll am Kamin-

feuer ausklingen zu lassen – oder bei Pianomusik in der Stars Bar. Mit grossem Pool, Sprudelbad, Saunalandschaft mit Heissluftsauna, Dampfbad, Alpengrotte und Eisgrotte verspricht das Spa Erholung und Vitalisierung auf höchstem Niveau.

#### SO RESERVIEREN SIE:

#### Grand Hotel Zermatterhof

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Adresse:</b>          | Bahnhofstraße 55<br>CH-3920 Zermatt                                |
| <b>Telefon:</b>          | 0041/27/966 66 00  |
| <b>Telefax:</b>          | 0041/27/966 66 99  |
| <b>Öffnungszeiten:</b>   | Anfang Dezember bis Ende April,<br>Anfang Juni bis Mitte September |
| <b>Preise Hauptgang:</b> | CHF 54,- bis CHF 62,-  |
| <b>Sitzplätze:</b>       | 70   |
| <b>Garten/Terrasse:</b>  | 45 Sitzplätze  |
| <b>Kreditkarten:</b>     | Mastercard, Visa, AmEx, Diners, EC-Cash                            |
| <b>Internet:</b>         | www.zermatterhof.ch  |

## Vorspeisen

|   |          |
|---|----------|
| Rindstatar am Tisch zubereitet mit Toast  | CHF 36,- |
| Heiss geräucherter Schottischer Lachs mit seinem Kaviar und Fine de Claire Auster | CHF 24,- |
| Marinierter Kalbskopf mit Gänseleber und kleinem Kressesalat                      | CHF 26,- |

## Fisch

|   |           |
|---|-----------|
| Gerne servieren wir Ihnen unseren Fisch des Tages   | CHF 54,-  |
| Roscoff Seeteufel für 2 Personen, am Stück gebraten mit jungem Spinat, Rosmarin-Kartoffelgnocchi und Nussbutter | CHF 124,- |

## Fleisch

|  |           |
|--|-----------|
| Schweizer Lammrücken auf Risinabohnen, Thymian, getrockneten Tomaten und Curryjus                      | CHF 55,-  |
| U.S. Rindsfilet mit Walliser Bergkäse gratiniert, Staudensellerie, Safrankartoffeln und Portweinjus    | CHF 59,-  |
| Chateaubriand für 2 Personen mit Kartoffel-Parmesangratin, glasiertem Wintergemüse und Sauce Bearnaise | CHF 138,- |
| Wagu Beef (Kobe Style) mit karamellisierten Süsskartoffeln, grünen Bohnen und Limettenkonfit           | CHF 145,- |

## Flammierte Speisen

|   |          |
|---|----------|
| Langustenschwänze mit Armagnac flammiert, Tomaten und Kartoffel-Lauchgemüse   | CHF 62,- |
| Emmentaler Kalbsfilet mit Cognac flammiert an Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Parmesangratin und glasiertem Wintergemüse | CHF 61,- |

## Dessert

|  |          |
|--|----------|
| Variation von der Schweizer Schokolade | CHF 19,- |
| Crepes „Suzette“                       | CHF 30,- |