



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

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