






ALL DAY

CHICKPEA FRITTERS 	14.00 CHF
Garlic, parsley, sweet paprika & ponzu	
MALAKOFF 	15.00 CHF
Cheese pillows, pumpernickel & gochujang	
HAM CROQUETAS 	16.00 CHF
Smoked ham hock, tarragon, bechamel & saffron mayo	
FRENCH FRIES 	10.00 CHF
Smoked mayo (Add truffle oil for 5.00 CHF)	
SWEET POTATO FRIES 	15.00 CHF
Smoked mayo	

EGGS

GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE

LEEK & POTATO 	22.00 CHF
Rösti, poached egg, raclette, hollandaise sauce & truffle	
SOURDOUGH & MUSHROOM 	26.00 CHF
Wild mushrooms, poached eggs & béarnaise sauce	
SOURDOUGH & SALMON 	26.00 CHF
Cured salmon, poached eggs, spinach & hollandaise sauce	
TANGZHONG & AVOCADO 	24.00 CHF
Smashed avocado, poached eggs, crispy onions & coriander	
TANGZHONG KATSU SANDO 	29.00 CHF
Crispy fried pork belly, Tonkatsu sauce, ramen egg & white kimchi	
PASTRAMI & GRIBICHE 	24.00 CHF
Our sister restaurant Aroleid's 14 day cured pastrami, gribiche & sourdough	
AVOCADO & EGGS 	21.00 CHF
Avocado, bacon & Tangzhong	
AVOCADO & KIMCHI 	21.00 CHF
Sourdough bread, avocado & white k free bread, avocado & white kimchiimchi	

OUR POACHED EGGS ARE COOKED AT 63.5 DEGREES FOR 2 HOURS
SCRAMBLED & HARD BOILED AVAILABLE, JUST ASK.



Zermatt Kitchen

Escape the ordinary

We believe all good things in life are shared!

Welcome to Zermatt Kitchen
created by The Zermatt Kollektiv - a
contemporary shared-style dining experience
that brings a sense of **COMMUNITY** to the table.

We **FOCUS** on **QUALITY** and believe that less is more!
All the dishes are cooked with fresh ingredients, using
great

attention to detail and mastery.

We have been awarded **MICHELIN BIB GOURMAND** in
previous years at Aroleid Restaurant.

We would like to share our joy with you and your **FRIENDS**.
All of the **CERAMICS** you are seeing today can
be purchased now from our Zermatt Keramik shop or can be
ordered **ONLINE**.





Scan the code below for
more information.

If you are enjoying your **COFFEE** then we are
pleased to tell you that we roast it ourselves in our
Zermatt Kaffee Rösterei. You can purchase our coffee in
250g bags now from your server to enjoy at home and remind
you of your time in Zermatt.



Allergen information sheet available, just ask. Dishes are designed to share.
Pork - CH | Beef -UK/CH | Chicken -FR | Salmon -GB | Haddock-GB

SIGNATURES

AUBERGINE & HARISSA 	25.00 CHF
Steamed aubergine, tahini coconut yoghurt, pomegranate & dukkah	
PANZANELLA & OLIVE 	19.00 CHF
Heritage tomatoes, kalamata olive oil, vinegar, basil & sourdough croutons	
BURRATA & FLAT PEACH 	26.00 CHF
Italian burrata, e.v.o.o., balsamic & black pepper	
CHICKEN & ALMONDS 	35.00 CHF
crispy chicken thighs, roasted almonds, grilled lemon & spring onion	

PATISSERIE

CITRUS TART	9.00 CHF
Citrus cream, Italian meringue, almond cream & fruits	
TIRAMISU TART	9.00 CHF
Hazelnut praline, tiramisu cream, savoiardi, Brazilian coffee, dark chocolate & hazelnut financier	
SALTED CARAMEL BROWNIE 	7.00 CHF
Salted caramel, mascarpone & Valrhona dark chocolate	
FRUIT FINANCIER 	7.00 CHF
Raspberry jam, mascarpone chantilly, fruits & ruby chocolate	
RUBY CHOCOLATE CAKE	7.50 CHF
Hazelnut sponge, ruby chocolate mousse, Swiss meringue & fruits	
WHITE CHOCOLATE CAKE	7.50 CHF
Hazelnut sponge, white chocolate mousse, Swiss meringue, coconut flakes & almond	
MILK CHOCOLATE CAKE	7.50 CHF
Hazelnut sponge, milk chocolate mousse, Swiss meringue, chocolate pearls & hazelnut	

PLEASE TAKE A LOOK AT OUR DESSERT CABINET FOR OUR DAILY SPECIALS

MENU EN FR



GANZTAGS

KICHERERBSENFRIKADELLEN 	14.00 CHF
Knoblauch, Petersilie, süsser Paprika & Ponzu	
MALAKOFF 	15.00 CHF
Käsekissen, Pumpernickel & Gochujang	
SCHINKEN CROQUETAS 	16.00 CHF
Geräucherte Schweinshaxe, Estragon, Béchamel & Safran-Mayo	
POMMES FRITES 	10.00 CHF
Geräucherte Mayo (mit Trüffel Öl für 5.00 CHF)	
SÜSSKARTOFFELPOMMES 	15.00 CHF
Geräucherte Mayo	

EIER

GLUTENFREIE OPTIONEN VERFÜGBAR

LAUCH & KARTOFFEL 	22.00 CHF
Rösti, pochiertes Ei, Raclette, Sauce Hollandaise & Trüffel	
SAUERTEIG & CHAMPIGNON 	26.00 CHF
Waldpilze, pochierte Eier & Sauce Béarnaise	
SAUERTEIG & LACHS 	26.00 CHF
Gepökelter Lachs, pochierte Eier, Spinat & Sauce Hollandaise	
TANGZHONG & AVOCADO 	24.00 CHF
Zerdrückte Avocado, pochierte Eier, knusprige Zwiebeln & Koriander	
TANGZHONG & KATSU SANDO 	29.00 CHF
Knusprig gebratener Schweinebauch, Tonkatsu Sauce, Ramen-Ei & weisse Kimchi	
PASTRAMI & GRIBICHE 	24.00 CHF
14 Tage gepökelte Pastrami, Gribiche & Sauerteig von unserem Schwesterrestaurant Aroleid	
AVOCADO & EIER 	21.00 CHF
Avocado, Speck & Toast	
AVOCADO & KIMCHI 	21.00 CHF
Sauerteig Brot, Avocado & weißes Kimchi	

UNSERE POCHIERTEN EIER WERDEN BEI 63,5 GRAD 2 STUNDEN LANG GEKOCHT
RÜHREI UND HARTGEKOCHTE EIER SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.



Zermatt Kitchen

Escape the ordinary 

Wir glauben, dass alle guten Dinge im Leben geteilt werden!

Willkommen bei Zermatt Kitchen
kreiert vom The Zermatt Kollektiv, ein
ein modernes gemeinsames Esserlebnis
das ein Gefühl der **GEMEINSCHAFT** an den Tisch bringt.

Wir konzentrieren uns auf **QUALITÄT** und glauben, dass
weniger mehr ist!

Alle Gerichte werden mit frischen Zutaten gekocht,
mit viel Liebe zum Detail und Können zubereitet.
Das Restaurant Aroleid wurde in den vergangenen Jahren
mit dem **MICHELIN BIB GOURMAND**
ausgezeichnet.

Wir möchten unsere Freude mit Ihnen und Ihren **FREUNDEN**
teilen.

Alle **KERAMIKEN**, die Sie heute sehen,
können ab sofort in unserem Zermatt Keramik Shop gekauft
oder online bestellt werden

Scannen Sie den Code unten für
mehr Informationen.







Wenn Sie Ihren **KAFFEE** geniessen, dann freuen wir uns
Ihnen mitteilen zu können dass der Kaffee in unserer
eigenen Rösterei geröstet wird. Bestellen Sie Ihre Tüte
Kaffee bei Ihrer Bedienung



Ein Informationsblatt über Allergene ist erhältlich, fragen Sie einfach nach.
Die Gerichte sind zum Teilen gedacht.

Schweinefleisch - CH | Rindfleisch -UK/CH | Hühnerfleisch -FR | Lachs -GB | Schellfisch-GB

SIGNATURES

AUBERGINE & HARISSA  	25.00 CHF
Gedämpfte Aubergine, Tahin-Kokos-Joghurt, Granatapfel & Dukkah	
PANZANELLA & OLIVE  	19.00 CHF
Traditionelle Tomaten, Kalamata-Olivenöl, Essig, Basilikum & Sauerteig-Croutons	
BURRATA & PLATTFIRSICH 	26.00 CHF
Italienische Burrata, e.v.o.o., Balsamico, schwarzer Pfeffer	
HUHN & MANDELN 	35.00 CHF
Knusprige Hähnchenschenkel, geröstete Mandeln, gegrillt Zitrone & Frühlingszwiebeln	

PATISSERIE

ZITRUS TART	9.00 CHF
Zitruscreme, italienisches Baiser, Mandelcreme & Früchte	
TIRAMISU TART	9.00 CHF
Haselnusspraline, Tiramisu-Creme, Savoiardi, Brasilianischer Kaffee, dunkle Schokolade, Haselnuss-Financier	
GESALZTES KAREMELL BROWNIE 	7.00 CHF
Gesalzene Karamell, Mascarpone & dunkle Valrhona Schokolade	
FRÜCHTE FINANCIER 	7.00 CHF
Himbeerkonfitüre, Mascarpone Chantilly, Früchte & rubinrote Schokolade	
RUBIN-SCHOKOLADENKUCHEN	7.50 CHF
Haselnussbiskuit, rubinrote Schokoladenmousse, Schweizer Meringue & Früchte	
WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN	7.50 CHF
Haselnussbiskuit, weiße Schokoladenmousse, Schweizer Meringue, Kokosflocken & Mandeln	
MILCHSCHOKOLADENKUCHEN.....	7.50 CHF
Haselnussbiskuit, Milchschokoladenmousse, Schweizer Meringue, Schokoladenperlen & Haselnuss	

BITTE WERFEN SIE EINEN BLICK IN UNSERE DESSERTVITRINE FÜR UNSERE
TAGESANGEBOTE

MENU EN FR

