






SMALLER PLATES

KARAAGE CHICKEN 	20.00 CHF
homemade chipotle kewpie mayonnaise & sesame	
KARAAGE CAULIFLOWER 	18.00 CHF
homemade roasted garlic hummus & leek oil	
CRAB & GRAPEFRUIT 	35.00 CHF
soft shell crab tempura, coriander, chilli grapefruit & yuzu kewpie mayonnaise	
FREE RANGE BEEF CARPACCIO  	35.00 CHF
beef fillet, capers & pine nuts	

BIGGER PLATES

AUBERGINE & HARISSA 	28.00 CHF
grilled marinated aubergine, tahini coconut yoghurt, pomegranate, dukkah & harissa	
THAI SALAD 	22.00 CHF
crisp Thai salad, prik nam pla, basil & peanuts	
CHOOSE TOFU (8.00CHF)  FISH (12.00CHF) 	
OR BEEF FILET 150g (29.00CHF) 	
UDON & BROCCOLI	24.00 CHF
asian bowl stir fry, mixed greens, ginger, spring onions, bean sprouts & black bean sauce	
CHOOSE TOFU (8.00CHF)  OR FISH (12.00CHF) 	
CHICKEN & ALMONDS 	35.00 CHF
crispy chicken thighs, roasted almonds, grilled lemon & spring onion	
STEAK & PEPPER  	49.00 CHF
150g free range beef filet, cooked to your choice with peppercorn sauce & chimichurri	
DUCK & RICE  	35.00 CHF
confit duck leg, crispy rice cake, yellow thai curry sauce, coriander & lotus root	

VEGGIE 	VEGAN 
CONTAINS MEAT 	CONTAINS FISH 
CONTAINS GLUTEN 	CRUSTACEAN 



Zermatt  
Kitchen Ascot

Escape the ordinary

We believe all good things in life  
are shared!

Welcome to Zermatt Kitchen, nestled in the heart of  
Zermatt, where the culinary artistry of The Zermatt  
Kollektiv invites you to a contemporary, shared-style  
dining experience that fosters a true sense of community.

Our ethos centers on quality, embracing the philosophy  
that less is indeed more. Every dish is crafted with  
fresh, meticulously chosen ingredients, prepared with  
attention to detail and mastery.






We take pride in our hand made puff pastry, confidently  
claiming the title of the best croissant in Zermatt for  
its airy buttery texture and exquisite taste. Our coffee,  
roasted with the utmost care and brewed to perfection,  
reflects our deep expertise in specialty coffee, using  
only the finest quality milk and its alternatives. All our  
coffee is pulled on the state-of-the-art machine made by  
La Marzocco.

For four consecutive years, our dedication to exceptional  
cooking has earned us a place in the esteemed Guide  
Michelin. We are eager to share this joy with you and your  
companions.










Most of the ceramic you see today is a creation of our own  
Zermatt Keramik studio, adding a unique touch to your  
dining experience. If you find yourself liking our coffee,  
we are delighted to let you know it is roasted under  
supervision of Marian at our Zermatt Kaffee Rösterei. For  
your convenience, you can scan the QR code to purchase our  
coffee online and enjoy a taste of Zermatt Kitchen at  
home.

Allergen information sheet available, just ask. Dishes are designed to share.  
Pork - CH | Beef - UK | Chicken - FR | Fish - GB/INDO | Duck - FR | Crab - UK







SALADS

BURRATA & PEACH  	28.00 CHF
italian burrata, e.v.o.o., hazelnuts, balsamico & black pepper ADD BREAD PORTION (3.50CHF)	
CAESAR SALAD  	27.00 CHF
baby gem, parmesan shards, pancetta crisp, croutons & silver skin anchovy ADD CHICKEN (9.00CHF) 	

SIDES

POTATOES & PEAS  	13.00 CHF
smashed new potato, peas, harissa & homemade yogurt	
ASIAN GREENS 	11.00 CHF
charred choi sum, ponzu & crispy onions	
FRENCH FRIES  	10.00 CHF
smoked mayo  ADD TRUFFLE OIL (5.00CHF)	
SWEET POTATO FRIES  	10.00 CHF
smoked mayo  ADD TRUFFLE OIL (5.00CHF)	






DESSERT

CHEESECAKE & LIME 	15.00 CHF
homemade cheesecake with lime zest & sesame crisp	
BROWNIE & MISO  	12.00 CHF
homemade brownie with miso caramel & popcorn	
TIRAMISU & YUZU 	12.00 CHF
the classic with our own Asian twist of yuzu & matcha	
FRUIT & JASMINE  	10.00 CHF
assorted fruits infused in vanilla jasmine tea	

DIGESTIF/COCKTAIL

MR BEAN	20.00 CHF
vodka, our coffee liquor, homemade miso ‘salted’ caramel & Zermatt Kaffee Rösterei espresso	
KUNG FU PANDA	20.00 CHF
lemongrass & keffir vodka, coconut syrup, lime served with fresh chilli	
DIGESTIF FROM ‘MOSTCHOPF’	9.00 CHF
swiss-made spirit from 100% fruit, no added sugar choose from Quitte, Apricot, Apple or Plum	

KLEINER TELLER

KARAAGE HÄHNCHEN 	20.00 CHF
Hausgemachte Chipotle Kewpie Mayonnaise & Sesam	
KARAAGE BLUMENKOHL 	18.00 CHF
Hausgemachter gerösteter Knoblauch Hummus & Lauchöl	
KRABBE & GRAPEFRUIT 	35.00 CHF
Weichschalenkrabben Tempura, Koriander, Chili Grapefruit & Yuzu Kewpie Mayonnaise	
CARPACCIO VOM FREILANDRIND  	35.00 CHF
Rindsfilet, Kapern & Pinienkerne	

GROSSER TELLER

AUBERGINE & HARISSA 	28.00 CHF
Gegrillt marinierte Aubergine, Tahini Kokos Joghurt, Granatapfel, Dukkah & Harissa	
THAI SALAT	22.00 CHF
Knackiger Thai Salat, Prik Nam Pla, Basilikum & Erdnüsse	
WÄHLEN SIE TOFU (8.00CHF)  FISCHE (12.00CHF) 	
ODER RINDERFILET 150g (29.00CHF) 	
UDON & BROKKOLI	24.00 CHF
Asiatisches Pfannengericht mit gemischtem Blattgemüse, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen & schwarzer Bohnensauce	
WÄHLEN SIE TOFU (8.00CHF)  FISCHE (12.00CHF) 	
ODER FISCHE (12.00CHF)	
HUHN & MANDELN 	35.00 CHF
Entbeint knusprige Pouletschenkel, geröstete Mandeln, gegrillte Zitrone & Frühlingszwiebeln	
STEAK & PFEFFER  	49.00 CHF
150g Rinderfilet aus Freilandhaltung, nach Wahl zubereitet mit Pfeffersauce & Chimichurri	
ENTE & REIS  	35.00 CHF
Eingemachte Entenkeule, knuspriger Reiskuchen, gelbe Thai Currysauce, Koriander & Lotuswurzel	

VEGETARISCH 	VEGAN 
ENTHÄLT FLEISCH 	ENTHÄLT FISCHE 
ENTHÄLT GLUTEN 	KREBSTIERE 



Zermatt Kitchen Ascot

Escape the ordinary

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

Willkommen in der Zermatt Kitchen im Herzen von Zermatt, wo die kulinarische Kunst des Zermatt Kollektivs Sie zu einem zeitgenössischen, gemeinsamen Esserlebnis einlädt, das einen echten Gemeinschaftssinn fördert.

Unser Ethos konzentriert sich auf Qualität und die Philosophie, dass weniger tatsächlich mehr ist. Jedes Gericht wird aus frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und mit viel Liebe zum Detail und Können zubereitet.





Wir sind stolz auf unser handgefertigtes Blätterteiggebäck, das aufgrund seiner luftigen, buttrigen Textur und seines exquisiten Geschmacks sicher den Titel des besten Croissants in Zermatt für sich beansprucht. Unser Kaffee, der mit äußerster Sorgfalt geröstet und perfekt aufgebrüht wird, spiegelt unsere große Erfahrung mit Kaffeespezialitäten wider, für die wir nur die beste Milch und ihre Alternativen verwenden. Unser gesamter Kaffee wird mit der hochmodernen Maschine von La Marzocco gebrüht.

Vier Jahre in Folge hat unser Engagement für außergewöhnliche Küche uns einen Platz im angesehenen Guide Michelin eingebracht. Wir freuen uns darauf, diese Freude mit Ihnen und Ihren Begleitern zu teilen.









Ein Großteil der Keramiken, die Sie heute sehen, ist eine Kreation unseres eigenen Zermatt Keramik Ateliers und verleiht Ihrem Essenserlebnis eine einzigartige Note. Wenn Sie unseren Kaffee mögen, freuen wir uns, Ihnen mitteilen zu können, dass er unter der Aufsicht von Marian in unserer Zermatt Kaffee Rösterei geröstet wird. Sie können den QR-Code scannen, um unseren Kaffee online zu kaufen und die Zermatt Kitchen auch zu Hause zu genießen.

Informationsblatt zu Allergenen verfügbar, fragen Sie einfach danach. Die Gerichte sind zum Teilen gedacht. Schwein - CH | Rind - UK/CH | Hähnchen - FR | Fisch - GB/INDO | Ente - FR | Krabbe - UK







SALATE

BURRATA & PFIRSICH 	28.00 CHF
Italienische Burrata, E.v.o.o., Balsamico, Haselnuss & schwarzer Pfeffer BROTPORTION HINZUFÜGEN (3.50CHF)	
CEASAR-SALAT  	27.00 CHF
Römersalat, Parmesansplitter, knuspriger Pancetta & Sardellen mit Silberhaut	
HÄHNCHEN HINZUFÜGEN (9.00CHF) 	

BEILAGEN

KARTOFFELN & ERBSEN  	13.00 CHF
Zerstampfte neue Kartoffeln, Erbsen, Harissa & hausgemachter Joghurt	
ASIATISCHES BLATTGEMÜSE 	11.00 CHF
Gerösteter Choi Sum, Ponzu & knusprige Zwiebeln	
POMMES FRITES  	10.00 CHF
Geräucherte Mayo  MIT TRÜFFELÖL (5.00 CHF)	
SÜSSKARTOFFEL POMMES  	10.00 CHF
Geräucherte Mayo  MIT TRÜFFELÖL (5.00 CHF)	

NACHTISCH

KÄSEKUCHEN & LIMETTE 	15.00 CHF
Hausgemachter Käsekuchen mit Limettenschale & Sesam Krokant	
BROWNIE & MISO  	12.00 CHF
Hausgemachter Brownie mit Miso Karamell & Popcorn	
TIRAMISU & YUZU 	12.00 CHF
Der Klassiker mit unserem eigenen Twist, Yuzu & Matcha	
FRÜCHTE & JASMIN  	10.00 CHF
Verschiedene Früchte in Vanille Jasmintee eingelegt	

DIGESTIF/COCKTAIL

MR BEAN	19.00 CHF
Vodka, unser Kaffeelikör, hausgemachtes Miso ‘gesalzen’ Karamell & Zermatt Kaffee Rösterei Espresso	
KUNG FU PANDA	19.00 CHF
Zitronengras & Kefir Vodka, Kokossirup, Limette serviert mit frischem Chili	
DIGESTIF VON ‘MOSTCHOPF’	9.00 CHF
Schweizer Spirituose aus 100% Frucht, ohne Zuckerzusatz Auswahl zwischen Quitte, Aprikose, Apfel oder Pflaume	