

say*cheese!*

Gornergrat

Menu

Deutsch

English

Français

Drinks





Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Salat und Käse

Gemischter Blattsalat

CHF 15.00

mit Spezial-Vinaigrette und gerösteten Kernen

Wurst-Käsesalat

CHF 29.00

mit Cervelat und Walliser Bergkäse

 CHF 19.00

Lauwarmer Dallenwiler Ziegenkäse

CHF 27.00

*mit Rucola, Honig, Maggia-Pfeffer
und getrockneten Aprikosen*

 CHF 18.00

Suppen

Walliser Weissweinsuppe

CHF 18.00

mit AOC-Roggenbrot-Croûtons

Linsen-Gerstensuppe

CHF 18.00

mit Alt Gsottus-Trockenfleisch, Gemüse und Schnittlauch

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan

[Speisekarte](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

Aus dem Walliser Spycher

Walliser Teller

CHF 36.50

Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst, Hobelkäse von der Stafelalp, AOC-Roggenbrot und Aprikosen-Chutney

Walliser Trockenfleischteller IGP

CHF 38.50

mit AOC-Roggenbrot

Hobelkäseteller

CHF 25.90

mit AOC-Roggenbrot

Raclette

Alle Raclette werden mit Kartoffeln und Essiggemüse serviert

Raclette Zermatt von der Horu-Käserei

Der Raclette Zermatt ist milchig und frisch im Aroma, welches durch eine Heublumen-Note unterstützt wird.

Raclette GOMSER 1

Der Walliser Raclette AOC Gomser 1 ist mild in der Nase und harmonisch würzig im Gaumen.

Raclette BAGNES 4

Der Walliser Raclette AOC Bagnes 4 zeichnet sich durch einen unverwechselbaren würzigen Geschmack aus, welcher durch ein milchiges, frisches und blumiges Aroma verstärkt wird.

Pro Portion

CHF 11.00

Raclette-Reise von 3 verschiedenen Walliser Käsen

CHF 29.50

 *Kleine Portion*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



Speisekarte

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Käsefondue

Alle Fondues werden mit Brot
und kleinen Kartoffeln serviert

Käsemischungen

Fondue "Gornergrat" (mild)

CHF 28.00

Walliser Bergfondue (würzig)

CHF 29.00

Käsefondue "Gornergrat" (mild)

mit Champagner

CHF 36.00

mit Steinpilzen

CHF 32.00

mit Tomaten

CHF 30.00

mit Pesto

CHF 30.00

+ Gemüsesticks zusätzlich zu Brot und Kartoffeln

CHF 8.00

Rösti

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

CHF 29.50

 Kleine Portion

 Vegetarisch

 Vegan



 Käseschnitte

Käseschnitte SAYCHEESE!
mit Beinschinken und Kompottbirne,
am Tisch flambiert mit Williamine AOC

CHF 28.00
 CHF 21.00

 Desserts

Toblerone-Fondue (ab 2 Personen)
mit frischen Früchten und Gummibärchen

p.p. CHF 18.00

Apfelstrudel 
mit Vanillesauce

CHF 16.00

Eiskaffee “Kulm” 
mit Heuschnaps

CHF 12.00
CHF 16.00

Sorbet Valaisan 
2 Kugeln Aprikosensorbet mit Abricotine AOC

CHF 14.00

Sorbet Williamine 
2 Kugeln Birnensorbet mit Williamine AOC

CHF 14.00

1 Kugel Sorbet 
Aprikose oder Birne

CHF 4.50

Alle Preise inkl. MWST. Sollten Sie Fragen betreffend Allergenen,
Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

[Menu](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

Salad and Cheese

Mixed leaf salad 

CHF 15.00

with a special vinaigrette and toasted seeds

Sausage and cheese salad

CHF 29.00

with Swiss sausage and Valais mountain cheese

 CHF 19.00

Warm Dallenwil goat's cheese 

CHF 27.00

with rocket, honey, Maggia pepper and dried apricots

 CHF 18.00

Soups

White wine soup Valais style 

CHF 18.00

Served with AOP rye bread croutons

Lentil and barley soup

CHF 18.00

with «Alt Gsottus» dried meat, vegetables and chives

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

From the Valais Barn

Valais Platter

CHF 36.50

Dried meat IGP, raw ham IGP, dried bacon IGP, homemade sausage, planed cheese from Stafelalp, AOC rye bread and apricot chutney

Valais dried meat IGP

CHF 38.50

with AOC rye bread

Planed Cheese Platter

CHF 25.90

with AOC rye bread

Raclette

All Raclette are served with potatoes and pickles

Raclette “Zermatt” from the Horu dairy

The Raclette Zermatt has a milky and fresh aroma, supported by a note of hay flowers.

Raclette GOMSER 1

The Valais Raclette AOC Gomser 1 is mild in the nose and harmoniously spicy in the palate.

Raclette BAGNES 4

The Valais Raclette AOC Bagnes 4 is noted for its extraordinarily spicy taste intensified by a milky, fresh and floral aroma.

Per portion

CHF 11.00

Raclette journey of 3 different Valais cheeses

CHF 29.50

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

Cheese Fondue

All Fondues are served
with bread and baby potatoes

Cheese blends

For 2 or more people (price per person)

Fondue “Gornergrat” (mild)

CHF 28.00

Valais mountain fondue (strong flavoured)

CHF 29.00

Cheese fondue “Gornergrat” (mild)

with Champagne

CHF 36.00

with porcini mushrooms

CHF 32.00

with tomatoes

CHF 30.00

with pesto

CHF 30.00

+ Vegetable sticks in addition to bread and potatoes

CHF 8.00

Rösti

Rösti with veal sausage and onion sauce

CHF 29.50

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan



Menu

Drinks

say**cheese!**
Gornergrat

Cheese Crust

Cheese crust SAYCHEESE!

*with ham off the bone and compote pear,
flambé at the table with Williamine AOC*

CHF 28.00

 CHF 21.00

Desserts

Toblerone fondue (for 2+ people)

with fresh fruit and gummy bears

p.p. CHF 18.00

Apple strudel 

with vanilla sauce

CHF 16.00

Iced coffee “Kulm” 

with hay liqueur

CHF 12.00

CHF 16.00

Sorbet Valaisan 

2 scoops of apricot sorbet with Abricotine AOC

CHF 14.00

Sorbet Williamine 

2 scoops of pear sorbet with Williamine AOC

CHF 14.00

1 scoop Sorbet 

Apricot or pear

CHF 4.50

*All prices including VAT.If you have any questions about our menu concerning allergies,
intolerances or alcohol content, please consult one of our service personnel.*

 Small portion

 Vegetarian

 Vegan

[Menu](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

Fromage et salade

Salade verte 

CHF 15.00

avec vinaigrette spéciale et graines grillées

Salade de cervelas et fromage

CHF 29.00

au cervelas et au fromage valaisan de montagne

 CHF 19.00

Fromage de chèvre de Dallenwil tiède 

CHF 27.00

avec roquette, miel, poivre Valle Maggia et d'abricots secs

 CHF 18.00

Potages

Soup au vin blanc du Valais 

CHF 18.00

servi avec croûtons de pain de seigle AOP

Soupe de lentilles et d'orge

CHF 18.00

avec "Alt Gsottus" viande séchée, légumes et ciboulette

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

say**cheese!**
Gornergrat

De la cave valaisanne

Assiette Valaisanne

CHF 36.50

viande séchée IGP, jambon cru IGP, lard séché IGP, saucisse maison, fromage à rebibes de la Stafelalp, pain de seigle AOC, chutney d'abricots

Viande séchée de Zermatt IGP

CHF 38.50

avec pain de seigle AOC

Fromage à rebibes

CHF 25.90

avec pain de seigle AOC

Raclette

Toutes les raclettes sont servies avec des pommes de terre et légumes marinés

Raclette Zermatt de la fromagerie Horu Käserei

La raclette Zermatt a un goût laiteux et frais, sublimé par une note de fleurs de foin.

Raclette GOMSER 1

La raclette valaisanne AOC Gomser 1 est douce au nez et harmonieusement relevée au palais.

Raclette BAGNES 4

La raclette valaisanne AOC Bagnes 4 se distingue par une saveur relevée inimitable, rehaussée par un arôme frais, laiteux et fleuri.

Par portion

CHF 11.00

Votre choix de 3 raclettes

CHF 29.50

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien

[Menu](#)[Drinks](#)

saycheese!
Gornergrat

Fondue au fromage

Toutes les fondues sont servies avec du pain et des petites pommes de terre

Mélanges de fromages

A partir de 2 personnes (prix par personne)

Fondue "Gornergrat" (doux) CHF 28.00

Montagne de Valais fondue (épicé) CHF 29.00

Fondue au fromage "Gornergrat" (doux)

au Champagne CHF 36.00

aux cèpes CHF 32.00

à la tomate CHF 30.00

au pesto CHF 30.00

+ bâtonnets de légumes en plus du pain et pommes de terre CHF 8.00

Rösti

Rösti à la saucisse de veau CHF 29.50
et à la sauce aux oignons

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien



Menu

Drinks

saycheese!
Gornergrat

Croûtes au fromage

Croûte au fromage SAYCHEESE!

CHF 28.00

au jambon et à la compote de poire,

 CHF 21.00

flambé à table avec Williamine AOC

Desserts

Fondue au Toblerone (à partir de 2)

p.p. CHF 18.00

avec fruits frais et oursos gélifiés

Strudel aux pommes 

CHF 16.00

à la sauce vanille

Café glacé "Kulm" 

CHF 12.00

avec du liqueur au foin

CHF 16.00

Sorbet valaisan 

CHF 14.00

2 boules de sorbet à l'abricot avec de l'abricotine AOC

Sorbet Williamine 

CHF 14.00

2 boules de sorbet aux pores avec de la Williamine AOC

1 boule de sorbet 

CHF 4.50

Abricot ou poire

Tous les prix incluent la TVA. Si vous avez des questions sur les allergènes, les intolérances ou la teneur en alcool des aliments, veuillez contacter notre personnel de service.

 Petite portion

 Végétarien

 Végétalien



Offenausschank
Wines by the glass
Vins ouverts

	CHF 1 dl	CHF 7.5 dl
Fendant Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Chasselas Blumig, frisch, delikat	7.50	53.00
Johannisberg Weidmannstrunk Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Johannisberg Charmant, sortentypisch, opulent	9.00	63.00
Chardonnay "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, lebhaft, anhaltend	8.50	58.00
Petite Arvine Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Petite Arvine Trocken, elegant, erfrischend	11.00	76.00
Heida "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Heida Frisch, sanft, vollmundig	10.00	68.00
Sherpa Rosé Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Gamay, Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah Füllig, verführerisch, lang	10.00	68.00
Pinot Noir Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Pinot Noir Charmant, eindrucklich, edel	9.00	62.00
Cornalin Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Cornalin Komplex, würzig, klassisch	11.00	78.00
Humagne rouge "Les Pyramides" Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	10.00	68.00
Syrah "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Syrah Offenherzig, rund, vollmundig	9.50	65.00



Schaumwein
Sparkling wine
Vin mousseux

	CHF 1 dl	CHF 3.75 dl	CHF 7.5 dl
Prosecco "DRINK BUBBLES", Col di Rocca, Veneto	9.00		60.00
"42" Sparkling Wine, Jaques Germanier, Conthey	10.50		72.00
Folie à deux brut, Adrian & Diego Mathier, Salgesch			79.00
Laurent Perrier, La Cuvée	19.00	65.00	125.00

Roséwein
Rosé wine
Vin rosé

	CHF 7.5 dl
Dôle Blanche Frauenfreude Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorten: Pinot Noir, Gamay Charmant, frisch, klassisch	52.00
Sherpa Rosé Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Gamay, Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah Füllig, verführerisch, lang	68.00

Süsswein
Sweet wine
Vin doux

	CHF 3.75 dl
Johannisberg Demi Doux Domaine du Mont d'Or, Sion Traubensorte: Johannisberg Lebhaft, intensiv, exotisch	39.00



Weisswein
White wine
Vin blanc

	CHF 7.5 dl
Fendant Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Chasselas Blumig, frisch, delikat	53.00
Fendant Molignon Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Chasselas Edel, trocken, ausbalanciert	58.00
Fendant Balavaud Grand Cru Jean-René Germanier, Vétroz Traubensorte: Chasselas Fein, harmonisch, vollmundig	68.00
Johannisberg Weidmannstrunk Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Johannisberg Charmant, sortentypisch, opulent	63.00
Heida "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Heida Frisch, sanft, vollmundig	68.00
Heida Veritas St. Jodernkellerei, Visperterminen Traubensorte: Heida Einzigartig, delikat, intensiv	118.00
Chardonnay "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Chardonnay Fruchtig, lebhaft, anhaltend	58.00
Chardonnay Weinkellerei Diroso, Turtmann Traubensorte: Chardonnay Anhaltend, kräftig, stylisch	85.00



Weisswein
White wine
Vin blanc

	CHF 7.5 dl
Petite Arvine "Les Pyramides" Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Petite Arvine Ausgewogen, komplex, typisch	68.00
Petite Arvine Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Petite Arvine Trocken, elegant, erfrischend	76.00
Petite Arvine "Altimus" Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Petite Arvine Fruchtig, frisch, ausgeglichen	88.00
Sauvignon Blanc "Barrique" Jacques Germanier, Conthey Traubensorte: Sauvignon Blanc Trocken, lebhaft, strukturiert	66.00
La Trémaille "Barrique" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorten: Petite Arvine, Chardonnay Fruchtig, aromatisch, anhaltend	77.00
L'Ambassadeur Blanc Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorten: Heida, Petite Arvine, Ermitage Frisch, filigran, harmonisch	98.00
Arneis Langhe Bruna Grimaldi, Piemont Traubensorte: Arneis Typisch, leicht, lebendig	64.00
Poggio Argentato Fattoria Le Pupille, Toskana Traubensorten: Sauvignon Blanc Elegant, mineralisch, frisch	59.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

	CHF 7.5 dl
Dôle "Les Fleurs" Domaine Rouvinez, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir, Gamay Fruchtig, kräftig, ausgeglichen	58.00
Pinot Noir Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Pinot Noir Charmant, eindrucklich, edel	62.00
Pinot Noir de Salquenen Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir Kräftig , anhaltend, elegant	66.00
Pinot Noir "La Folie" Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Pinot Noir Edel, mächtig, würzig	114.00
Cornalin Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Cornalin Komplex, würzig, klassisch	78.00
Cornalin "Neyrun" Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorte: Cornalin Klassisch, groszügig, raffiniert	96.00
Humagne Rouge "Les Pyramides" Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	68.00
Humagne Rouge Réserve des Administrateurs Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorte: Humagne Rouge Anhaltend, elegant, fruchtig	74.00
Merlot "Barrique" Jacques Germanier, Conthey Traubensorte: Merlot Kräftig, strukturiert, elegant	76.00
Diolinoir "Chiffre Noir" Sélection Comby, Chamoson Traubensorte: Diolinoir Einzigartig, anhaltend, würzig	165.00





Rotwein
Red wine
Vin rouge

	CHF 7.5 dl
Syrah Diego Mathier Adrian & Diego Mathier, Salgesch Traubensorte: Syrah Kraftvoll, würzig, kraftvoll	81.00
Syrah "Primus Classicus" Caves Orsat, Martigny Traubensorte: Syrah Offenherzig, rund, vollmundig	65.00
Le Tourmentin "Barrique" Domaines Rouvinez, Sierre Traubensorten: Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Konzentriert, kräftig, aromatisch	83.00
Elixir Lux Vina Domaines Chevaliers, Salgesch Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir Kraftvoll, körperreich, elegant	122.00
Cuveé du 3e Millénaire Cave St-Pierre SA, Chamoson Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge Reichhaltig, harmonisch, fruchtig	78.00
Barbera d'Alba Pio Cesare, Piemont Traubensorte: Barbera harmonisch, ausgeglichen, rund	68.00
Barolo Badarina Bruna Grimaldi, Piemont Traubensorte: Nebbiolo Elegant, körperreich, vielschichtig	97.00
Saffredi Maremma Fattoria Le Pupille, Toskana Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Mittelgewichtig, harmonisch, erhaben	168.00
Marchesale Bolgheri Superiore Terre del Marchesato, Toskana Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Elegant, dichtmaschig, langanhaltend	113.00
Poggio Valente Fattoria Le Pupille, Toskana Traubensorte: Sangiovese Rund, weich, fruchtig	92.00



Getränke in Flaschen
Bottled drinks
En bouteille

	Vol.-%	dl	CHF
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Fusetea Lemon, Rivella rot, Rivella blau, Apfelschorle, Süessmost		5	7.00
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamine, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Traubensaft		3	6.50
Mineralwasser Valais (mit / ohne Kohlensäure)		5 15	6.70 12.00
Alpinesse Tonic Water / Bitter Lemon		2	6.00
Ramseier Suure Moscht		4.9	9.00
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	4.2%	4.9	9.00
Zermatter Wasser im Offenausschank (mit / ohne Kohlensäure)	0%	3 5	3.50 5.50





Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke
Coffee, tea, punch, milk drinks
Café, thé, punch, boissons lactées

	CHF
Kaffee, Espresso, Ristretto	5.20
Cappuccino, Milchkaffee	6.20
Latte macchiato	6.50
Espresso macchiato	5.70
Doppelter Espresso	7.00
Tee Ronnefeldt	5.20
Schokolade, Ovomaltine warm / kalt	5.50
Schokolade mélange	7.50
Milch warm / kalt	4.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange	5.60
Tasse heisses Wasser	3.50



Heissgetränke mit Alkohol
Hot alcoholic drinks
Boissons chaudes alcoolisées

	CHF
Kaffee "Gornergrat" Amaretto Disaronno, Tullamore Dew	14.00
Kaffee «Valaisanne» Abricotine, Williams	14.00
Corretto	7.50
Kaffee fertig	10.00
Kaffee Lutz	10.00
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	12.00
Irish Coffee, Kaffee Baileys	12.00
Tee mit Rum	9.20
Glühwein, Jägertee	8.50
Schokolade mit Rum und Rahm	12.00

Bier
Beer
Bière

	CHF 3 dl	CHF 3.3 dl	CHF 5 dl
Valaisanne vom Fass	6.00		9.00
Valaisanne Panaché	6.00		9.00
Schneider Weisse Weissbier	7.00		9.50
Valaisanne alkoholfrei		7.50	
Valaisanne Pale Ale		7.50	
Valaisanne White IPA		7.50	



Aperitifs

	Vol.-%	cl	CHF
Cynar	16.5%	4	9.50
Campari	23%	4	9.50
Génépi Eau de vie des Alpes Valaisannes	42%	4	9.50
Martini bianco / rosso	15%	4	9.50
Pastis	45%	4	9.50
Appenzeller	29%	4	9.50
Fernet Branca	40%	4	9.50
Jägermeister	35%	4	9.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer			10.00
Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir			9.50
Kir Royal			21.00
Crodino (ohne Alkohol)			5.50

Spirituosen

	Vol.-%	cl	CHF
Zermatt Gin	40%	4	14.00
Hendrick's Gin	41.4%	4	12.00
Gin Mare Mediterranean	42.7%	4	12.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47%	4	14.00
Vodka Belvedere	40%	4	12.00
Vodka Koskenkorva Original	40%	4	9.50
Diplomatico Rum Reserva Exclusiva	40%	4	14.00
Diplomatico Rum Planas	47%	4	12.00



Whiskys

	Vol.-%	cl	CHF
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	43.2%	4	14.00
Chivas Regal 12 y	40%	4	14.00
Oban 14 y	43%	4	18.00
Tullamore D.E.W.	40%	4	12.00

Liqueurs

	Vol.-%	cl	CHF
Grand Marnier	40%	4	9.50
Amaretto Disaronno	28%	4	9.50
Baileys	17%	4	9.50
Limoncello Villa Massa	30%	4	9.50
Génépi liqueur des alpes, Rostal	25%	4	12.00

Digestifs

	Vol.-%	cl	CHF
Morand: Williamine, Abricotine, Zwetschgen	43%	2	9.50
Kirsch Dettling Réserve	41%	2	9.50
Grappa Mille e una notte, Donnafugata	42%	2	12.00
Grappa di Saffredi, Fattoria Le Pupille	42%	2	14.00
Grappa di Moscato, Romano Levi	40%	2	16.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2	9.50
Armagnac	40%	2	10.00
Vieille Prune Studer	42%	2	10.50
Vieille Apricot Studer	40%	2	12.00