

# Fine Dining Peak3

## leicht - regional - aromatisch

Küchenchef Markus Handau und sein Team lassen sich für die Gerichte im Peak<sup>3</sup> von der Zermatter Natur und Bergwelt inspirieren. Kombiniert mit mediterranen Aromen und Texturen entstehen Speisen, die leicht, regional und abwechslungsreich sind.

Für Fleischliebhaber, sowie Vegetarier bieten wir eine Auswahl an Gerichten, die Sie mit Sicherheit auf kulinarische Höhepunkte mitnimmt. Die Kombination von mediterraner Küche und Zermatter Natur beginnt schon bei der Brotpräsentation und zieht sich wie ein roter Faden durch das Degustationsmenü.

Der Name Peak<sup>3</sup> entstand durch die Eröffnung der Residenz Altiana, die wir als dritten Gipfel für das La Ginabelle betrachten. Die Erweiterung ermöglichte uns auch den Restaurantbereich neu zu konzeptionieren, wo sich nun drei verschiedene Restaurants befinden. Dies führte somit zur Kombination zwischen Peak, dem Gipfel, und der drei im Quadrat.

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen und erleben Sie einen Abend voller Gipfelbesteigungen bei uns im Peak<sup>3</sup> im Resort La Ginabelle Zermatt.

## Menü Fauna

120

### Rote Garnele | Salsa | falsche Asche

red shrimp | salsa | false ash  
*crevette rouge | salsa | cendres faux*

### Artischockencremesuppe | getrocknete Tomate | Mandeln

cream of artichoke soup | dried tomato | almonds  
*crème d'artichauts | tomates séchées | amandes*

### Onsen Ei | Tagliatelle | Miso

onsen Egg | tagliatelle | miso  
*heures oeuf | tagliatelle | miso*

### Kalbstrilogie | Sellerie | Röstzwiebeln

Veal trilogy | celery | roasted onions  
*trilogie veau | céleri | oignons rôtis*

### Nougat | Pistazie | Schokolade

Nougat | pistachio | chocolate  
*Nougat | pistache | chocolat*

## Menü Flora

105

### Melone | Ziegenkäse | Hanf

melon | goat cheese | hemp  
*melon | fromage de chèvre | chanvre concombre*

### Artischockencremesuppe | getrocknete Tomate | Mandeln

cream of artichoke soup | dried tomato | almonds  
*crème d'artichauts | tomates séchées | amandes*

### Auberginenravioli | Tomaten | Oliven | Kapern | Basilikum

Eggplant ravioli | tomatoes | olives | capers | basil  
*Ravioli d'aubergines | tomates | olives | câpres | basilic*

### Kartoffelgnocchi | Gorgonzola | Mango | Rosa Pfeffer

potato gnocchi | gorgonzola | mango | pink pepper  
*gnocchi de pommes de terre | gorgonzola | mangue | poivre rose*

### Erdbeere | Pistazie | Vanille | Minze

strawberry | pistachio | vanilla | mint  
*fraise | pistache | vanille | menthe*

## Vorspeisen | Starters | Entrées

Melone | Ziegenkäse | Hanf 18  
melon | goat cheese | hemp  
*melon | fromage de chèvre | chanvre concombre*

Rote Garnele | Salsa | falsche Asche 24  
red shrimp | salsa | false ash  
*crevette rouge | salsa | cendres faux*

## Zwischengänge | Intermediate courses | Relevé

Auberginenravioli | Tomaten | Oliven | Kapern | Basilikum 22  
eggplant ravioli | tomatoes | olives | capers | basil  
*ravioli d'aubergines | tomates | olives | câpres | basilic*

Onsen Ei | Tagliatelle | Miso 19  
onsen Egg | tagliatelle | miso  
*heures oeuf | tagliatelle | miso*

Artischockencremesuppe | getrocknete Tomate | Mandeln 21  
cream of artichoke soup | dried tomato | almonds  
*crème d'artichauts | tomates séchées | amandes*

## Hauptgänge | Main courses | Plat principales

Kartoffelgnocchi | Gorgonzola | Mango | Rosa Pfeffer 41  
potato gnocchi | gorgonzola | mango | pink pepper  
*gnocchi de pommes de terre | gorgonzola | mangue | poivre rose*

Kalbstrilogie | Sellerie | Röstzwiebeln 52  
Veal trilogy | celery | roasted onions  
*trilogie veau | céleri | oignons rôtis*

## Desserts

Erdbeere | Pistazie | Vanille | Minze 18  
strawberry | pistachio | vanilla | mint  
*fraise | pistache | vanille | menthe*

Nougat | Pistazie | Schokolade 18  
Nougat | pistachio | chocolate  
*Nougat | pistache | chocolat*

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche in unseren Speisen verwendet werden. Bitte teilen Sie allfällige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

*Our staff is at your disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.*

### **Herkunft | Origine | Origin**

Kalbfleisch: Schweiz

Garnele: Norwege

Wir verzichten auf Fleisch, welches mit Leistungsförderern wie Antibiotika oder Hormonen erzeugt worden sein kann.

Nous n'utilisons pas de viande qui peut avoir été produite avec des améliorateurs de performance tels que des antibiotiques ou des hormones.

*We avoid meat that may have been produced with performance enhancers such as antibiotics or hormones.*

Preise inkl. MwSt.