

PEAK³

leicht - international - aromatisch

Küchenchef Markus Pössenberger und sein Team lassen sich für die Gerichte im Peak³ von der Natur und Bergwelt inspirieren. Kombiniert mit mediterranen Aromen und Texturen entstehen Speisen, die leicht und abwechslungsreich sind. Für Fleischliebhaber, sowie Vegetarier bieten wir eine Auswahl an Gerichten, die Sie mit Sicherheit auf kulinarische Höhepunkte mitnimmt.

Der Name Peak³ 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 Peak³ im Resort La Ginabelle Zermatt.

light - international - aromatic

Chef Markus Pössenberger and his team draw inspiration for the dishes at Peak³ from nature and mountains. Combined with mediterranean flavours and textures, they create dishes that are light and varied. For meat lovers, as well as vegetarians, we offer a selection of dishes that are sure to take you on culinary highlights.

The name Peak³ came about with the opening of the Altiana residence, which we consider the third peak for La Ginabelle. The expansion also allowed us to reconceptualise the restaurant area, where there are now three different restaurants. Thus, this led to the combination between Peak, the Summit, and the three in the square.

Let yourself be pampered by our kitchen and service team and experience an evening of summit climbing with us at Peak³ in Resort La Ginabelle Zermatt.

léger - international - aromatique

Le chef Markus Pössenberger et son équipe s'inspirent de la nature et des montagnes pour les plats du Peak³. Associant saveurs et textures méditerranéennes, ils créent des plats légers et variés. Pour les amateurs de viande, ainsi que pour les végétariens, nous vous proposons une sélection de plats qui ne manqueront pas de vous emmener vers des hauts lieux culinaires.

Le nom Peak³ est né avec l'ouverture de la résidence Altiana, que nous considérons comme le troisième sommet de La Ginabelle. L'agrandissement nous a également permis de reconceptualiser la zone de restauration, où il y a maintenant trois restaurants différents. Ainsi, cela a conduit à la combinaison entre Peak, le Sommet et les trois dans le carré.

Laissez-vous dorloter par notre équipe de cuisine et de service et vivez une soirée d'escalade avec nous au Peak³ au Resort La Ginabelle Zermatt.

Degustationsmenü Gaia

Tartar vom Fassonarind | Büffelmozzarella | Paprikacreme | Focaccia 80gr

tartar of fassona beef | buffalo mozzarella | bell pepper cream | focaccia

tartare de bœuf de fassonar | mozzarella de bufflonne | crème de poivrons | focaccia

Safransuppe | Whiskey-gebeizte Lamm-Ravioli | Schafkäse | Kresse

saffron soup | whiskey-pickled lamb ravioli | feta cheese | cress

soupe au safran | raviolis d'agneau marinés au whiskey | fromage de brebis | cresson

Belugalinsen | Sepia | Balsamico | Jakobsmuschel | Chili | Ingwer

Orange | Haselnuss

beluga lentils | seppia | balsamic | scallop | chili | ginger | orange | hazelnut

lentilles beluga | seppia | balsamique | coquille saint-jacques | piment |

gingembre | orange | noisette

Duett vom Hirsch | Grünkohl-Vermouth | Maronen | Serviettenknödel |

Birnenciderespuma | Wildjus

deer duet | kale | chestnuts | napkin dumplings | pear cider spuma | venison jus

duo de cerfs | chou vert | marrons | quenelles de serviette | poire au cidre | jus de gibier

Tartelette «Matterhorn» | Kastanie | Cassis | Sorbet

tartelette "matterhorn" | chestnut | cassis | sorbet

tartelette "cervin" | châtaigne | cassis | sorbet

3 Gang 84

4 Gang 98

5 Gang 109

Degustationsmenü Demeter

- ✓ **Hummus | Wurzelgemüsegarten | Schwarzer Knoblauch**
hummus | root vegetables | black garlic
houmous | légumes-racine tomate | ail noir
- ✓ **Safransuppe | Schafkäse | Kresse**
saffron soup | feta cheese | cress
soupe au safran | fromage de brebis | cresson
- ✓ **Kürbisrisotto | Maronen | Zweierlei Kernöl**
pumpkin risotto | chestnuts | kernel oil
risotto à la courge | marrons | huile de graines
- ✓ **Melanzana „tipo Parmigiana“ | Basilikum | Gurken-Tomaten Salat**
melanzana "tipo parmigiana" | basil | cucumber-tomato salad
melanzana "tipo parmigiana" | basilic | salade de concombres et tomates
- ✓ **Tartelette «Matterhorn» | Kastanie | Cassis | Sorbet**
tartelette "matterhorn" | chestnut | cassis | sorbet
tartelette "cervin" | châtaigne | cassis | sorbet

3 Gang	69
4 Gang	84
5 Gang	98

Vorspeisen | starters | entrées

Hausgeräucherte Forelle | Chili-Lime-Sepia-Mayonnaise | Forellenrogen | Zwiebel | Zitrone | Blaubeere | Toast 32

house smoked trout | chili lime sepia mayonnaise | trout roe | onion | lemon | blueberry | toast

truite fumée maison | mayonnaise au piment et à la lime | oeufs de truite | oignon | citron | myrtille | toast

✓ Herbstlicher Salat | Preiselbeerdressing | Feige | Hobelkäse | Kerne | Nüsse 19

autumn salad | cranberry dressing | fig | cheese | seeds | nuts

salade d'automne | vinaigrette aux airelles | figue | fromage à rebibes | graines | noix

Tartar vom Fassonarind | Büffelmozzarella | Paprikacreme | Focaccia 80gr 34 | 160gr 46

tartar of fassona beef | buffalo mozzarella | bell pepper cream | focaccia

tartare de bœuf de fassonar | mozzarella de bufflonne | crème de poivrons | focaccia

✓ Hummus | Wurzelgemüsegarten | Schwarzer Knoblauch 19

hummus | root vegetables | black garlic

houmous | légumes-racine tomate | ail noir

Entenleberpraline | Steinpilz | Birne | Kirsche 33

duck liver praline | porcini | pear | herry

praline au foie de canard | cèpes | poire | cerise

Suppen | soups | soupes

✓ Safransuppe | Schafkäse | Kresse 13
saffron soup | feta cheese | cress
 soupe au safran | fromage de brebis | cresson

Wildconsommè | Preiselbeer-Wild-Roulade | Brot | Kräuterpannacotta 15
game consommè | cranberry and game roulade | bread | herb pannacotta
 consommé de gibier | roulade aux airelles et au gibier | pain | pannacotta aux herbes

Rindsconsommé | Schwarze Knoblauchflädle | Wurzelgemüse 12
beef consommè | black garlic pancakes | root vegetables
 consommé de bœuf | galettes d'ail noir | légumes-racines

Zwischengänge | intermediate courses | relevé

Belugalinsen | Sepia | Balsamico | Jakobsmuschel | Chili | Ingwer 26
 Orange | Haselnuss
beluga lentils | seppia | balsamic | scallop | chili | ginger | orange | hazelnut
 lentilles beluga | seppia | balsamique | coquille saint-jacques | piment |
 gingembre | orange | noisette

Hirschravioli | Pflaumenjus | Borettane Zwiebeln | Belper Knolle 25
deer ravioli | plum jus | borettane onions | belper knob
 ravioles de cerf | jus de pruneaux | oignons borettane | bulbe de belp

✓ Trüffeltagliatelle | Eigelb 24 / 36
truffle tagliatelle | egg yolk
 tagliatelles aux truffes | jaune d'œuf

✓ Kürbisrisotto | Maronen | Zweierlei Kernöl 22
pumpkin risotto | chestnuts | kernel oil
 risotto à la courge | marrons | huile de graines

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

- Duett vom Hirsch | Grünkohl-Vermouth | Maronen | Serviettenknödel |** 56
Birnenciderespuma | Wildjus
deer duet | kale | chestnuts | napkin dumplings | pear cider spuma | venison jus
 duo de cerfs | chou vert | marrons | quenelles de serviette | poire au cidre | jus de gibier
- Perlhuhnbrust | Wirsing | Speck | Feige | Polenta | Rohschinken | Rosenkohl** 46
guinea fowl breast | savoy cabbage | bacon | fig | polenta | raw ham | brussels sprouts
 poitrine de pintade | chou frisé | lardons | figue | polenta | jambon cru | choux de bruxelles
- Raroner Eglifilet | Spinat | Pilze | Petersilienkartoffel | Chorizo | Kumquats** 48
raroner egli fillet | spinach | mushrooms | parsley potato | chorizo | kumquats
 filet de perche de rarogne | épinards | champignons | pommes de terre persillées | chorizo | kumquats
- Saibling | Aprikosenbernaise | Fenchel | Reis-Garnelen-Gemüse** 46
char | apricot bernaise | fennel | rice-shrimp vegetables
 omble chevalier | bernaise d'abricots | fenouil | riz-crevettes-legumes
- Rehpfeffer | Spätzli | Rotkraut | Preiselbeeren | Croutons | Silberzwiebeln | Speck** 49
venison pepper | spaetzli | red cabbage | cranberries | croutons | silver onions | bacon
 civet de chevreuil | spätzli | chou rouge | airelles rouges | croûtons | oignons argentés | lards
- ✓ Melanzana „tipo Parmigiana“ | Basilikum | Gurken-Tomaten Salat** 32
melanzana "tipo parmigiana" | basil | cucumber-tomato salad
 melanzana "tipo parmigiana" | basilic | salade de concombres et tomates

Desserts

- ✓ Crème brûlée | Früchte

crème brûlée | fruits

crème brûlée | fruits

16
- ✓ Warmes Schokoladenküchlein | Walliser Aprikosen | Vanilleeis

warm chocolate cake | valais apricots | vanilla ice cream

petit gâteau chaud au chocolat | abricots du valais | glace à la vanille

18
- ✓ Tartelette «Matterhorn» | Kastanie | Cassis | Sorbet

tartelette "matterhorn" | chestnut | cassis | sorbet

tartelette "cervin" | châtaigne | cassis | sorbet

16
- ✓ Baba mit Rum | Orangencreme | Knusperhippe | Mandarinsorbet

baba with rum | orange cream | crispy fritter | mandarin sorbet

baba au rhum | crème d'orange | soupe croustillante | sorbet à la mandarine

17
- ✓ Sorbet- oder Eisvariation

sorbet variation

variation de sorbets

12
- ✓ Käseteller/ - buffet

cheese plate/buffet

assiette à fromage/buffet

15 / 25
- ✓ Tagesdessert / -buffet

dessert of the day / buffet

dessert du jour / buffet

10 / 22

Herkunft | Origine | Origin

Rind: Schweiz / Italien
 Reh, Perlhuhn: EU
 Lamm: Schweiz

Forelle, Saibling, Egli: Schweiz
 Hirsch: Neuseeland