

# PEAK<sup>3</sup>

## **leicht - international - aromatisch**

Küchenchef Johannes Rütter und sein Team lassen sich für die Gerichte im Peak<sup>3</sup> 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 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.

## *light - international - aromatic*

*Chef Johannes Rütter and his team draw inspiration for the dishes at Peak<sup>3</sup> 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 Peak<sup>3</sup> 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 Peak<sup>3</sup> in Resort La Ginabelle Zermatt.*

## **léger - international - aromatique**

Le chef Johannes Rütter et son équipe s'inspirent de la nature et des montagnes pour les plats du Peak<sup>3</sup>. 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 Peak<sup>3</sup> 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 droloter par notre équipe de cuisine et de service et vivez une soirée d'escalade avec nous au Peak<sup>3</sup> au Resort La Ginabelle Zermatt.

## Degustationsmenü Gaia

Rindstatar | Sardellenbutter | Kapernsorbet | Buttertoast

*beef tartare | anchovy butter | caper sorbet | butter toast*

*tartare de bœuf | beurre d'anchois | sorbet aux câpres | toasts au beurre*

Ochschwanzsuppe | Samosa | Geröstete Knoblauchcreme

*oxtail soup | samosas | roasted garlic cream*

*soupe de queue de bœuf | samosas | crème d'ail grillée*

Kabeljau | Escabeche | Sauce Romesco | Paprika

*cod | escabeche | sauce romesco | paprika*

*cabillaud | escabeche | sauce romesco | poivrons*

Seetaler Rindsentrecote | Kartoffelespuma | Kaffee | Vitelotten | Portweinschalotten | Römersalat

*seetal beef entrecôte | potato spuma | coffee | vitelots | port wine shallots | romaine lettuce*

*entrecôte de bœuf | pomme de terre pommée | café | oignons blancs | echalotes au porto*

✓ Creme Schnitte | Vanille | Aprikose | Valhona Schokolade

*cream slice | vanilla | apricot | valhona chocolate*

*millefeuille | vanille | abricot | chocolat valhona*

3 Gang 89

4 Gang 113

5 Gang 125

## Degustationsmenü Demeter

- ✓ **Tomatenwolke | Grünes Tomatensorbet | Kandierte Oliven | Spinat**  
*tomato cloud | green tomato sorbet | candied olives | spinach*  
nuage de tomates | sorbet de tomates vertes | olives confites | épinards
- ✓ **Schaumsüppchen von der Brunnenkresse | Crostini | Radiesschen | Sauerrahm | Zitronenöl**  
*foam soup of watercress | crostini | radish | sour cream | lemon oil*  
soupe mousseuse de cresson de fontaine | crostini | radis | crème acidulée | huile de citron
- ✓ **Serviettenknödel | Trüffelsauce | Pilze | Petersilie | Röstzwiebeln**  
*napkin dumplings | truffle sauce | mushrooms | parsley | roasted onions*  
quenelles de serviette | sauce aux truffes | champignons | persil | oignons frits
- ✓ **Offene Ravioli | Sauce Choron | Erbsen | Mungbohnen | Spargel | Baby Mais**  
*open ravioli | sauce choron | peas | mung beans | asparagus | baby corn*  
raviolis ouverts | sauce choron | petits pois | haricots mungo | asperges | bébé maïs
- ✓ **Rhabarber | Erdbeere | Zitrone | Verbene | Basilikum**  
*rhubarb | strawberry | lemon | verbena | basil*  
rhubarbe | fraise | citron | verveine | basilic

3 Gang	64
4 Gang	82
5 Gang	95

## Vorspeisen | starters | entrées

- ✓ **Frühlingsalat | Randen-Himbeer Vinaigrette | Pochiertes Ei | Spargelkompott | Estragon** 16  
*spring salad | beetroot-raspberry vinaigrette | poached egg | asparagus compote | tarragon*  
*salade de printemps | vinaigrette betterave-framboise | œuf poché | compote d'asperges*
- Rindstatar | Sardellenbutter | Kapernsorbet | Butterstoast** 36  
*beef tartare | anchovy butter | caper sorbet | butter toast*  
*tartare de bœuf | beurre d'anchois | sorbet aux câpres | toasts au beurre*
- ✓ **Tomatenwolke | Grünes Tomatensorbet | Kandierte Oliven | Spinat** 16  
*tomato cloud | green tomato sorbet | candied olives | spinach*  
*nuage de tomates | sorbet de tomates vertes | olives confites | épinards*

## Suppen | soups | soupes

- ✓ **Schaumsüppchen von der Brunnenkresse | Crostini | Radieschen | Sauerrahm | Zitronenöl** 13  
*foam soup of watercress | crostini | radish | sour cream | lemon oil*  
*soupe mousseuse de cresson de fontaine | crostini | radis | crème aigre | huile de citron*
- Ochsenschwanzsuppe | Ochsenschwanzpraline | geröstete Knoblauchcreme** 16  
*oxtail soup | oxtail praline | roasted garlic cream*  
*soupe de queue de bœuf | praline de queue de bœuf | crème à l'ail grillée*
- Popcornsuppe | Maishähnchen | Crêpe | Frühlingslauch | Kresse** 15  
*popcorn soup | corn chicken | crepe | spring leek | cress*  
*soupe au pop-corn | poulet de maïs | crêpe | ail de printemps | cresson*

## Zwischengänge | intermediate courses | relevé

Perlhuhnbrust | Speck | Sauce Bernaise | Kohl | Miso | Estragonöl 27  
*guinea fowl breast | bacon | bernaise sauce | cabbage | miso | tarragon oil*  
 poitrine de pintade | lardons | sauce bernaise | chou | miso | huile d'estragon

Linguine Nero | Flusskrebsschwänze | Piment | Zuckerschoten | Bronzefenchel 25  
*linguine nero | crayfish tails | allspice | sugar snap peas | bronze fennel*  
 linguine nero | queues d'écrevisses | piment | pois gourmands | fenouil bronze

✓ Serviettenknödel | Trüffelsauce | Pilze | Petersilie | Röstzwiebeln 23  
*napkin dumplings | truffle sauce | mushrooms | parsley | roasted onions*  
 quenelles de serviette | sauce aux truffes | champignons | persil | oignons frits

Kabeljau | Escabeche | Sauce Romesco | Paprika 25  
*cod | escabeche | sauce romesco | paprika*  
 cabillaud | escabeche | sauce romesco | poivrons

## Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

Seetaler Rindsentrecote | Kartoffelespuma | Kaffee | Vitelotten | Portweinschalotten 58  
*seetal beef entrecôte | potato spuma | coffee | vitelots | port wine shallots | romaine lettuce*  
 entrecôte de bœuf | pomme de terre pommée | café | oignons blancs | echalotes au porto

Alpenzander | Sauce au Caviar | Endivie | Gold Rave | Frühlingslauch | La Ratte 51  
*alpine pike-perch | sauce au caviar | endive | gold rave | spring leek | la ratte*  
 sandre des alpes | sauce au caviar | endive | gold rave | ail de printemps | la ratte

Offene Ravioli | Sauce Choron | Erbsen | Mungbohnen | Spargel | Baby Mais 36  
*open ravioli | sauce choron | peas | mung beans | asparagus | baby corn*  
 raviolis ouverts | sauce choron | petits pois | haricots mungo | asperges | bébé maïs

## Desserts

- ✓ **Rhabarber | Erdbeere | Zitrone | Verbene | Basilikum**  
*rhubarb | strawberry | lemon | verbena | basil*  
 rhubarbe | fraise | citron | verveine | basilic

17
- ✓ **Creme Schnitte | Vanille | Aprikose | Valhona Schokolade**  
*cream slice | vanilla | apricot | valhona chocolate*  
 millefeuille | vanille | abricot | chocolat valhona

18
- ✓ **Sorbet- oder Eisvariation**  
*sorbet variation*  
 variation de sorbets

12
- ✓ **Käseteller**  
*cheese plate*  
 assiette à fromage

16
- ✓ **Tagesdessert**  
*dessert of the day*  
 dessert du jour

15

### Herkunft | Origine | Origin

Rind: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Perlhuhn: Frankreich

Zander: Schweiz

Kabeljau: Nordwestatlantik

Flusskrebs: Asien Binnengewässer