Stockhorn
Restaurant

Menu

Notre Philosophie

"Notre philosophie alimentaire commence par la connaissance des agriculteurs et de leur manière de travailler, par l'achat des meilleurs produits et par le fait de rester le plus près possible de chez nous, à quelques exceptions près. Les agriculteurs avec lesquels nous travaillons prennent soin de leur bétail, de leurs terres et de l'harmonie de la cohabitation entre nous tous. Ici, pas d'antibiotiques ni d'hormones de croissance à l'horizon ! Les fruits et légumes sont cultivés selon la saison, sans utilisation de pesticides, d'herbicides ou d'autres substances nocives. Notre menu prévoit une préparation du bout à bout, tant pour les animaux que pour les légumes.
Un minimum de gaspillage et un maximum de goût.

Comme nos ancêtres vivaient et mangeaient, dans le respect de la terre qui les nourrissait".

the rex
@rexzermatt

Stockhorn
Restaurant

Un grand merci à tous nos fournisseurs :

Familie Grünenfelder	*CH*
Bio Reynard	*CH*
Horu Käserei	*CH*
Gampel Galloway	*CH*
Ferme La belle Luce, AOC Gruyère	*CH*
Boucherie locale en ville Matterhorn Fleisch	*CH*

& tous les autres petits agriculteurs de Suisse qui nous fournissent des produits frais et de saison !

Saviez-vous que notre pain au levin est cuit avec chaque matin dans notre propre boulangerie **"Backzeit" by the rex**

Tous les week-ends dans notre bar à vin :

Tous les prix sont en CHF, TVA de 7,7 % incluse.
Notre personnel se fera un plaisir de vous informer, sur demande, sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

@rexzermatt

the rex

Entrées

	CHF
Soupe du jour avec ingrédients de saison	13
Consommé à la queue de boeuf, céleri, carottes, persil	16
Salade verte fraîche, Vinaigrette	13
Courge rôtie, kale, menthe et yoghourt au piment	19
Toast crémeux aux champignons, salade d'accompagnement, pain grillé au levain	25

Entrées

CHF

Os à moelle rôti, Salsa verde, salade verte, toasts de pain au levain	22
Langue de boeuf cuisson lente, oignons marinés, cerfeuil, oignons grillées, sauce tartare	24
Truite fumée au citron et au genévrier, salade de fenouil et pommes, huile aux herbes, crème fraîche au raifort	28
Tartare de cerf valaisanne, betterave, croustillant de seigle, mayo à la truffe noire, cerfeuil.	36
Assiette Aperitivo une sélection de tartinades, dips, légumes marinés et notre pain (prix pour deux personnes)	28

the rex

Du Grill

A partager pour deux personnes

Côte de bœuf
650gr | 69 CHF par personne

Cuisse de poulet entière et désossée
44 CHF par personne

Accompagnements

Gratin de pommes de terre

Frites, sel aux herbes

Polenta avec parmesan âgé de 24 mois

Riz à la vapeur

Nos sauces

Aioli
Salsa verde
Café de Paris
Sauce au poivre

Du Grill

Choissisez votre pièce de viande favorite du grill, qui sera servie avec nos légumes de la semaine, un accompagnement ainsi qu'une sauce de votre choix.

Pièces de viande

Filet
180gr | boeuf | 56 CHF

Ribeye
220gr | boeuf | 48 CHF

Bavette
200gr | boeuf | 46 CHF

Brochette de boeuf épicée
250gr | boeuf | 54 CHF

Côtelettes d'agneau
350gr| agneau | 44 CHF

Entrecote de veau
200gr| veau | 49 CHF

Offre de la semaine

Pièce de porc de la semaine
prix sur demande

Légumes du grill
33 CHF

"Dry Aged" Viande
demandez les pièces et les prix de cette semaine

Délices de la cuisine

	CHF
Ragoût de cerf à la valaisanne, thym et champignons, riz à la vapeur	44
Tourte au poulet et aux poireaux en cocotte, champignons, salade d'accompagnement	41

Plats végétariens

Risotto aux poireux et au safran de Mund, parmesan âgé de 24 mois, noisettes rôties	34
Patate douce entière et rôtie, labneh, citron confit, herbes d'hiver, riz à la vapeur	32

Tous les prix sont en CHF, TVA de 7,7 % incluse.
Notre personnel se fera un plaisir de vous informer, sur demande, sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Desserts

	CHF
Mousse au chocolat noir, orange, sel de mer fumé, huile d'olive	14
Crème Brulée	13
Affogato, Fior di Latte, Biscotti, Espresso	12
Crumble aux pommes chaud, crème anglaise aux feuilles de laurier	14
Meringue, poire pochée, baies de sureau et gingembre	14
Sorbet & crème glacée chantilly, amandes grillées (prix par boule)	5