

PEAK³

leicht - international - aromatisch

Küchenchef Robin Vaz Pereira 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 Robin Vaz Pereira 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 Robin Vaz Pereira 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 droloter par notre équipe de cuisine et de service et vivez une soirée d'escalade avec nous au Peak³ au Resort La Ginabelle Zermatt.

Degustationsmenü Fauna

Gänseleber | Cassis | Mandel | Brioche

foie gras | blackcurrent | almond | brioche

foie gras | cassis | amandes | brioche

Champagnersuppe | Jakobsmuschel | Kürbis

champagne soup | scallop | pumpkin

soupe au champagne | coquille saint-jacques | courge

Kabeljau | Lauch | Tapioka

cod | leek | tapioca

cabillaud | poireau | tapioca

Duett vom Rind | Sellerie | Zwiebel | Balsamico

beef duet | celery | onion | balsamic vinegar

duo de boeuf | céleri | oignon | vinaigre balsamique

 Schokolade | Birne | Salziges Karamell

chocolate | pear | salty caramel

chocolat | poire | caramel salé

3 Gang 95

4 Gang 115

5 Gang 129

Degustationsmenü Flora

- ✓ **Waldpilze | Topinambur | Haselnuss | Belper Knolle**
wild mushrooms | jerusalem artichoke | hazelnut | belper tuber
champignons des bois | topinambours | noisettes | boule de belp
- ✓ **Champagnersuppe | Kürbis**
champagne soup | pumpkin
soupe au champagne | courge
- ✓ **Gebackenes Landei | Spinat | Kartoffel | Trüffel**
baked farm egg | spinach | potato | truffle
œufs de campagne cuits au four | épinards | pommes de terre | truffes
- ✓ **Rande | Kartoffel | Wurzelgemüse | vegane Jus**
beetroot | potato | root vegetables | vegan gravy
betterave | pomme de terre | légumes-racines | jus vegane
- ✓ **Clementine | Mandel | Zitrone**
clementine | almond | lemon
clémentine | amandes | citron

3 Gang 69

4 Gang 84

5 Gang 98

Vorspeisen | starters | entrées

- Gebeizter Lachs | Rande | Zitrone | Panko 23
pickled salmon | beetroot | lemon | panko
 saumon mariné | betterave | citron | panko
- Gänseleber | Cassis | Mandel | Brioche 35
foie gras | blackcurrent | almond | brioche
 foie gras | cassis | amandes | brioche
- ✓ Waldpilze | Topinambur | Haselnuss | Belper Knolle 21
wild mushrooms | jerusalem artichoke | hazelnut | belper tuber
 champignons des bois | topinambours | noisettes | boule de belp

Suppen | soups | soupes

- Champagnersuppe | Jakobsmuschel | Kürbis 19
champagne soup | scallop | pumpkin
 soupe au champagne | coquille saint-jacques | courge
- ✓ ohne Jakobsmuschel | *without scallop* | sans coquille saint-jacques 14
- Rindsconsommé | Griessnocke | Wurzelgemüse 15
beef consommé | semolina dumpling | root vegetables
 consommé de bœuf | quenelle de semoule | légumes racines

Zwischengänge | intermediate courses | relevé

- Ochschwanzravioli | Salbei | Parmesan 26
oxtail ravioli | sage | parmesan
 raviolis de queue de bœuf | sauge | parmesan
- Kabeljau | Lauch | Tapioka | Beurre Blanc 26
cod | leek | tapioca | butter sauce
 cabillaud | poireau | tapioca | beurre blanc
- ✓ Gekochtes Landei | Spinat | Kartoffel | Trüffel 24
baked farm egg | spinach | potato | truffle
 œufs de campagne cuits au four | épinards | pommes de terre | truffes

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

- Duett vom Rind | Sellerie | Zwiebel | Balsamico 57
beef duet | celery | onion | balsamic vinegar
 duo de boeuf | céleri | oignon | vinaigre balsamique
- Zander | Blumenkohl | wilder Brokkoli | Rosinen | Kapern 46
Pikeperch | cauliflower | wild broccoli | raisins | capers
 sandre | chou-fleur | brocoli sauvage | raisins secs | câpres
- ✓ Rande | Kartoffel | Wurzelgemüse | vegane Jus 34
beetroot | potato | root vegetables | vegan gravy
 betterave | pomme de terre | légumes-racines | jus vegane

Desserts

- ✓ **Clementine | Mandel | Zitrone** 18
clementine | almond | lemon
clémentine | amandes | citron
- ✓ **Schokolade | Birne | Salziges Karamell** 18
chocolate | pear | salty caramel
chocolat | poire | caramel salé
- ✓ **Sorbet- oder Eisvariation** 12
sorbet variation
variation de sorbets
- ✓ **Käseteller / - buffet** 16 / 27
cheese plate/buffet
assiette de fromage/buffet
- ✓ **Tagesdessert / -buffet** 15 / 20
dessert of the day / buffet
dessert du jour / buffet

Herkunft | Origine | Origin

Rind: Schweiz / Italien

Lachs: Norwegen

Gänseleber: Frankreich

Jakobsmuscheln: Nordwestatlantik

Zander: Schweiz