











SNACKS

CHICKPEA FRITTERS 	14.00 CHF
Garlic, parsley, sweet paprika and ponzu	
HAM CROQUETAS 	16.00 CHF
Smoked ham hock, tarragon, bechamel and saffron mayo	
FRENCH ONION & GRUYÈRE 	18.00 CHF
Caramelised onion soup, meat stock and cheese croutons	
FRENCH FRIES 	10.00 CHF
Smoked mayo (Add truffle oil for 5.00 CHF)	
BREAD & BUTTER 	3.00 CHF
Homemade bread and butter	

SWISS WITH THE TWIST

MALAKOFF 	15.00 CHF
Cheese pillows, pumpernickel and gochujang	
WALLISER TELLER 	31.00 CHF
Local cured meats & cheese, cornichons and onions	
CAPUNS & HAY 	21.00 CHF
Spatzli dough, pancetta crisp, kale, apricot and burnt hay sauce	

SALAD, COLD & CURED

CAESAR SALAD  	21.00 CHF
Baby gem, parmesan shard, pancetta crisp & silver skin anchovy (add chicken, 31.00 CHF)	
BURRATA & FIGS 	26.00 CHF
Italian burrata, e.v.o.o., balsamic, mint, black pepper & cured ham	
BEETROOT & PINE NUTS 	22.00 CHF
Baked red and yellow beetroots, pine nuts, goat's cheese mousse & cabernet sauvignon dressing	

Menu en Français



Aroleid Restaurant

Escape the ordinary



We believe all good things in life are shared!

Welcome to Aroleid Restaurant created by The Zermatt Kollektiv - a contemporary shared-style dining experience that brings a sense of **COMMUNITY** to the table.

We **FOCUS** on **QUALITY** and believe that less is more! All the dishes are cooked with fresh ingredients, using great attention to detail and mastery.

We have been awarded **MICHELIN BIB GOURMAND** three years in a row and would like to share our joy with you and your **FRIENDS**.


All of the **CERAMICS** you are seeing today can be purchased now from our Zermatt Keramik shop or can be ordered **ONLINE**.

If you are enjoying your **COFFEE** then we are pleased to tell you that we roast it ourselves at the Zermatt Kaffee Rösterei. You can purchase our coffee via our online shop. Scan the code below to discover all of our brands






Allergen information sheet available, just ask. Dishes are designed to share.
Pork - CH | Beef -UK/CH | Chicken -FR | Salmon -GB | Haddock-GB


MEAT & FISH

DUCK & RICE 	35.00 CHF
Confit duck leg, sushi rice cake, Thai yellow curry sauce, coriander and crispy onion	
CHICKEN & POTATO 	31.00 CHF
Corn-fed chicken breast, potato puree, garden peas and broad beans	
LAMB & BELPER KNOLLE 	33.00 CHF
Braised lamb leg, baked onion, sweet garlic, truffle polenta and Belper Knolle	
HADDOCK & ONION 	31.00 CHF
Smoked haddock brandade, confit onion, potato purée and local sourdough bread	
SALT & PEPPER SQUID 	38.00 CHF
Spices, spring onion, citrus fruit, fresh chili and fermented chili dip	






VEGETABLES & PASTA

CORN & SANSHO 	19.00 CHF
Grilled corn on the cob, sansho pepper, soy butter and bonito flakes	
CAULIFLOWER & PECAN 	25.00 CHF
Roasted heart of cauliflower, pecan nuts, goat's cheese, black olives and miso dressing	
FUSILLI & OLIVE 	24.00 CHF
Tomato sauce, red & yellow pepper, parsley, black olives and Gruyère	




DESSERTS

CHOCOLATE CREMEUX	17.00 CHF
Chocolate soil, pickled blackberries and crème fraîche	
PEANUT & CHERRY	17.00 CHF
Peanut butter slice, black cherry and almond croquant	
SCOTTISH AFFOGATO 	18.00 CHF
Vanilla ice cream, shot of Zermatt Kaffee Rösterei espresso and Scottish single malt Whisky	





SNACKS

KICHERERBSENFRIKADELLEN 	14.00 CHF
Knoblauch, Petersilie, süsser Paprika und Ponzu	
SCHINKEN CROQUETAS 	16.00 CHF
Geräucherte Schweinshaxe, Estragon, Béchamel und Safran-Mayo	
FRANZÖSISCHE ZWIEBEL & GRUYÈRE 	18.00 CHF
Karamellisierte Zwiebelsuppe, Bouillon und Käse-croustons	
POMMES FRITES 	10.00 CHF
Geräucherte Mayo (mit Trüffel Öl für 5.00 CHF)	
BROT & BUTTER 	3.00 CHF
Hausgemachtes Brot und Butter	

SWISS WITH THE TWIST

MALAKOFF 	15.00 CHF
Käsekissen, Pumpernickel und Gochujang	
WALLISER TELLER 	31.00 CHF
Trockenfleisch und Käse aus der Region, Cornichons und Zwiebeln	
CAPUNS & HEU 	21.00 CHF
Spatzlighteig, Pancetta-Knusperli, Grünkohl, Aprikose und gebrannte Heusauce	

SALAT, KALT UND GEPÖKELT

CAESAR SALAT  	21.00 CHF
Mini-Lattich, Parmesanspäne, knuspriger Pancetta & Sardellen mit Silberhaut (mit Poulet für 31.00 CHF)	
BURRATA & FEIGEN 	26.00 CHF
Italienische Burrata, natives Olivenöl, Feigen, Balsamico, schwarzer Pfeffer und Rohschinken	
ROTE BETE & PINIENKERNE 	22.00 CHF
Gebackene Rote Bete, Pinienkerne, Ziegenkäse Mousse und Cabernet Sauvignon Dressing	

Menu en Français



Aroleid Restaurant

Escape the ordinary



Wir glauben, dass alle guten Dinge im Leben geteilt werden!

Willkommen bei Aroleid Restaurant
kreiert vom The Zermatt Kollektiv -
ein modernes, gemeinsames Esserlebnis
das ein Gefühl der GEMEINSCHAFT an den Tisch bringt.

Wir konzentrieren uns auf QUALITÄT und glauben, dass
weniger mehr ist!

Alle Gerichte werden mit frischen Zutaten gekocht und
viel Liebe zum Detail hergerichtet werden.

Wir sind drei Jahre in Folge mit dem MICHELIN BIB
GOURMAND ausgezeichnet worden und möchten unsere
Freude mit Ihnen und Ihren FREUNDEN teilen.

Alle KERAMIKEN, die Sie heute sehen,
können ab sofort in unserem Zermatt Keramik Shop
gekauft oder ONLINE bestellt werden.






Wenn Sie Ihren KAFFEE geniessen, dann freuen wir uns,
Ihnen mitteilen zu können, dass wir ihn selbst in der
Zermatt Kaffee Rösterei rösten. Sie können unseren
Kaffee über unseren Online-Shop bestellen. Scannen
Sie den Code unten, um alle unsere Marken zu
entdecken






Ein Informationsblatt über Allergene ist erhältlich, fragen Sie einfach nach. Die
Gerichte sind zum Teilen gedacht.

Schweinefleisch - CH | Rindfleisch - UK/CH | Hühnerfleisch - FR | Lachs - GB | Schellfisch - GB


FLEISCH & FISCH

ENTE & REIS 	35.00 CHF
Konfierte Entenkeule, Sushi-Reiskuchen, gelbe Thai-Curry Sauce, Koriander und knusprige Zwiebeln	
HUHN & KARTOFFEL 	31.00 CHF
Mais gefütterte Hühnerbrust, Kartoffelpüree, Gartenerbsen und Saubohnen	
LAMM & BELPER KNOLLE 	33.00 CHF
Geschmorte Lammkeule, gebackene Zwiebel, süsser Knoblauch, Trüffelpolenta und Belper Knolle	
SHELLFISCH & ZWIEBEL 	31.00 CHF
Geräucherter Schellfisch, konfitierte Zwiebel, Kartoffelpüree und lokales Sauerteigbrot	
SALZ & PFEFFER KALMAR 	38.00 CHF
Frühlingszwiebeln, Zitrusfrüchte, Gewürze, frischer Chili und fermentierter Chili-Dip	

GEMÜSE UND NUDELN

KORN & SANSHO 	19.00 CHF
Gegrillte Maiskolben, Sansho-Pfeffer, Sojabutter und Bonitoflocken	
BLUMENKOHL & PEKANUSS 	25.00 CHF
Gebratenes Blumenkohlherz, Pekanüsse, Ziegenkäse, schwarze Oliven und Miso-Dressing	
FUSILLI & OLIVEN 	24.00 CHF
Tomatensauce, rote und gelbe Paprika, Petersilie, schwarze Oliven und Gruyère	

DESSERTS

SCHOKOLADEN-CRÉMEUX	17.00 CHF
Schoko-Crumble mit eingelegten Brombeeren und Crème fraîche	
ERDNUSS & KIRSCHEN	17.00 CHF
Erdnussbutter-Schnitte, Schwarzkirsche und Mandelkrokant	
SCHOTTISCHER AFFOGATO 	18.00 CHF
Vanilleeis, ein Schuss Zermatt Kaffee Rösterei Espresso und schottischem Single Malt Whisky	