



CARBON®

ROMAIN FORNELL

WILLKOMMEN IM CARBON!

Das „Carbon“ ist ein Restaurant des französischen Küchenchefs Romain Fornell aus Barcelona, das mehrfach im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Es ist sein erstes Restaurant in den Schweizer Alpen und das einzige in Zermatt!

Die kulinarische Philosophie von Romain und Küchenchef Oriol Fernandez basiert auf der Freude am Handwerk und am guten Essen und betrachtet die Küche als eine Kunst, die Terroir, Produkt und Technik vereint. Ihr Ansatz entsteht aus dem Dialog zwischen Spanien, Frankreich und der Schweiz, drei gastronomischen Kulturen, die sich in jedem Gericht vermischen. Die Küchenchefs legen Wert auf die Herkunft der Produkte, technische Präzision und emotionale Geschmackserlebnisse und schaffen so ein Erlebnis, das Tradition und Innovation gleichermaßen zelebriert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in der Küche des „Carbon“!

Oriol Fernandez & das Team des „Carbon“



LEICHT & ROH

Pastete mit drei Schweizer Fleischsorten und hausgemachten Pickles	26
Knuspriges Ei, Kartoffelpüree, Pilzemulsion und Pilze der Saison	18
Schweizer Forellentartar mit Avocado, Ingwer-Orangen-Vinaigrette	26
Carpaccio vom Wolfsbarsch, Zitronengel, Mayonnaise mit Schnittlauch und Zitrusfrüchten	28
Gegrillte Chicorée, Rote Bete-Reduktion, Walnüsse und Gruyère-Schnee	18

ESSENTIELLE SUPPEN

Suppe aus Bergsteinpilzen	18
Zwiebelsuppe in Blätterteig mit Walliser Raclette-Käse	18

DIE ELEGANZ DES WEIZENS

Mediterrane Ricotta-Tortellini mit Pilzen und Alpenkräutern	26
Rigatoni-Gratin mit Sellerie und Trüffel	28

AUS DEM WASSER

Zander, Gemüse der Saison, Beurre blanc mit Forelleneiern	42
Süßwasserfisch Bouillabaisse Art, zart schmelzenden Kartoffeln und Mini-Fenchel	42
Jakobsmuschel-Millefeuille mit Kürbis und Steinpilzen, Sauce Meunière	48



VON DER WEIDE

Rindsfilet mit Pilzen der Saison, Kartoffelpüree und Bratensaft	60
Knuspriges Kalbsbries, glasierte Karotten, Sabayon und Gewürzpulver	45
Lammkoteletts mit Ratatouille, serviert mit Kräutersauce	55

DIE KLASSEIKER DES HAUSES - 2 PERSONEN

Chateaubriand mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise	110
Seebarsch in Blätterteigkruste, gefüllt mit Garnelen und Basilikum, dazu Choron-Sauce	110
Schweizer Poulet in Salzkruste mit Morchel Sauce und Gemüse	90

SÜSSES AUS DEN BERGEN

Klassischer Vanillepudding mit Rahm	15
Schokolade, Haselnusspraline, kandierte Haselnüsse, Haselnussuppe und Kaffee Eis	15
In Glühwein mit Alpengewürzen pochierte Birne und Kastanien Eis	15
Crêpe Suzette mit Grand Marnier und Vanille Eis	15

Herkünfte :

- Wolfsbarsch : Griechenland
- Zander : Holland
- Langustinen : Dänemark
- Jakobsmuscheln : Frankreich
- Poulet : Schweiz
- Lamm : Irland
- Rind: Argentinien
- Brot : Schweiz
- Toast, glutenfreies Brot : Frankreich

Wir informieren Sie über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unsere Mitarbeiter beraten Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken/CHF, inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.