



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 KLASSIKER 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.