

Menu

@paradise

Enjoy the
moment
with us!



Paradise Tapas

1–2 Personen (V+)/V/(L)/(G) 29.00
Aufpreis pro weitere Person 8.00

Gemüse Tempura | Edamame | Hummus | Tsatsiki | Süppchen | Bruschettatopping | Pita Brot
vegetable tempura | edamame | hummus | tsatsiki | soup | bruschetta topping | pita bread
tempura de légumes | edamame | houmous | tsatsiki | soupe | pain pita | bruschetta garniture

Toppings (jeweils / each) 18.00

+ **Luma Lomito Pata Negra, Hauswurst**
luma lomito pata negra, house sausage
luma lomito pata negra, saucisse maison

+ **Trockenfleisch, Aettis 1874 Jumi Käse**
dried meat, Aettis 1874 Jumi cheese
viande séchée, fromage Aettis 1874 Jumi

Easy Starters

Sommerliche Salat Bowl | Früchte | Kerne | Haus Dressing 10.00/15.00 (V+)/V/(L)/G
sommerly salad sowl | fruits | seeds | house dressing
bol de salade estival | fruits | graines | vinaigrette maison

Toppings
+ **Feta** 9.00
+ **Black Tiger Gambas** 12.00
+ **Luma’s Onglet vom Swiss Angus Rind** 18.00
+ **Pouletbrust Streifen** 12.00

Randensuppe | Himbeer | Ziegenkäse | Cashew 12.00/16.00 (V+)/V/(L)/G
beetroot soup | raspberry | goat’s cheese | cashew
soupe de betteraves | framboise | fromage de chèvre | noix de cajou

Paradise Rohschinken–Melone 23.00
Paradise Raw Ham–Melon L/(G)
Paradise Jambon Cru–Melon

Ceviche vom gebeizten Saibling | Himbeer–leche–de–tigre | Kokos–Mirin–Lime–Granita 28.00/42.00 L/G
marinated char ceviche | raspberry leche de tigre | coconut–mirin–lime granita
ceviche d’omble chevalier mariné | leche de tigre à la framboise | granité à la noix de coco, mirin et citron vert

Plättli

(L)/G 32.00
Whiskey–gebeiztes Lamm | Speck | Schinken | Walliser Trockenfleisch | Hauswurst | Käse
whiskey–cured lamb | bacon | ham | valais dried meat | house sausage | cheese
agneau mariné au whiskey | lard | jambon | viande séchée du valais | saucisse maison | fromage

Cheese Tradition

Käsefondue Von Fondueweltmeister Florian Baer Weissbrot | Kartoffeln 34.00 V/(G)
cheese fondue from world fondue champion Florian Baer white bread | potatoes
fondue au fromage du champion du monde de fondue Florian Baer pain blanc | pommes de terre

Additions		
+ trüffel	18.00	+ Thymian 9.00
+ truffle		+ thyme
+ truffles		+ thym

Paradise Bagels

Rohschinken | Burrata | Tomate | Rucola | Zitrone 29.00
raw ham | burrata | tomato | rocket salad | lemon
jambon cru | burrata | tomate | roquette | citron

Räucherlachs | Meerrettich | Sauerrahm | Lime | Erdbeer | Minze | Salat | Lachsrogen 27.00
smoked salmon | horseradish | sour cream | lime | strawberry | mint | salad | salmon roe
saumon fumé | raifort | crème aigre | lime | fraise | menthe | salade | caviar de saumon

Brokkoli–Basilikum–Ragout | Hummus | Tomate | Den Miso | Kresse 27.00 V+/V/L
broccoli–basil ragout | hummus | tomato | den miso | cress
ragout de broccoli et basilic
houmous | tomate | den miso | cresson

Main Classics

Hackfleisch auf Pita Limettensauerrahm Aioli Grüner Tabasco Kräuter minced meat on pita lime sour cream aioli green tabasco herbs viande hachée sur pita crème aigre au citron vert aioli tabasco vert herbes aromatiques	32.00 (L)
Sommer Bucatini Pasta Tomate Burrata Basilikum Piemont Haselnuss Summer Bucatini Pasta tomato burrata basil piedmont hazelnut Pâtes Bucatini D'Été tomate burrata basilic noisette du Piémont	27.00 (V+)/V/(L)/(G)
Findlercurry Swiss purple Curry Buchweizen Rande Gemüse Basilikum Lime swiss purple curry buckwheat beetroot basil vegetables lime curry violet suisse sarrasin betterave rouge basilic légumes citron vert -> Salat Bowl Toppings möglich	36.00 V+/V/L/G

Chef's suggestion

Pouletbrust mediterran sous vide Risotto Sommergemüse Feta mediterranean sous-vide chicken breast risotto summer vegetables feta poulet à la méditerranéenne sous vide risotto légumes d'été feta	41.00
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat Preiselbeere Wiener schnitzel of veal potato salad lingonberry Escalope de veau viennoise salade de pommes de terre Airelles	49.00
Luma's Onglet vom Swiss Angus Rind Püree von der Yamwurzel Jus Sommergemüse Luma's Swiss Angus beef onglet yam purée summer vegetables jus onglet de boeuf Swiss Angus de Luma purée de racine d'igname légumes d'été jus	58.00 (L)/G

Sweet Memories

Tante Frieda's Apfelstrudel auntie Frieda's apple strudel le strudel sux pommes de tante Frieda	16.00	Home Made Ice Cream je 8.00
Heidelbeer-Cheesecake Basilikum Minze Spekulatius blueberry cheesecake basil mint speculoos cheesecake aux myrtilles basilic menthe spéculoos	14.00	Erdbeer-Basilikum-Glace Szechuan Pekan-Schoggi-Crumble strawberry-basil ice cream szechuan pecan-chocolate-crumble fraise-basilic glace szechuan pécan-chocolat-crumble
Affogato Al Café G	9.00	Schoggi-Birne-Glace Kokos Mandel-Kaffee-Crumble chocolate-pear ice cream saltcoconut almond-coffee crumble chocolat-poire glace noix de coco amandes-café-crumble
Lindt Schoggi Träumli Lavacake Schoggi-Birne-Glace Tonka-Schoggimousse Lavacrumble Früchte lavacake chocolate and pear ice cream fruit tonka chocolate mousse lavacrumble lavacake glace au chocolat et à la poire fruits mousse au chocolat et à la fève tonka lava crumble	18.00	Blumenkohl-Mango-Glace Guave Lavacrumble cauliflower-mango ice cream guava lava crumble chou-fleur-mango glace goyave lava crumble

Preise in CHF, inkl. MwSt.			
G	= Glutenfrei	Free of gluten	Sans gluten
L	= Laktosefrei	Free of lactose	Sans lactose
V	= Vegetarisch	Vegetarian	végétarien
V+	= Vegan	Vegan	végétalien
()	= Erhältlich	Available	Disponible
Fragen Sie den Service Ask your waiter Demandez à votre serveur			
Brotprodukte	bread	pain	CH
Fleisch	meat	viande	CH
Fisch	fish	poisson	Atlantik
Schalentiere	shellfish	crustacés	Asien

Wir verwenden Schweizer Produkte. Bei Lieferengpässen kann es vorkommen, dass Produkte aus Frankreich, Australien oder Neuseeland serviert werden, welche allenfalls mit Hormonen, Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt werden.

We use Swiss products. In case of delivery bottlenecks it may happen that products from France, Australia or New Zealand are served, which may be produced with hormones, antibiotics or antimicrobial performance enhancers.

Loredana & Elia Zurbriggen
@Paradise
Findeln, 3920 Zermatt
+41 27 967 34 51
paradisezermatt.ch
hello@paradisezermatt.ch



@Paradise powered by

