

**HO  
RN  
OX**

**• ALPINE GRILL •**

**HO  
RN  
OX**

• ALPINE GRILL •

Spissstrasse 52  
3920 Zermatt  
+41 (0)27 966 3000

[info@hornox.ch](mailto:info@hornox.ch)  
[www.hornox.ch](http://www.hornox.ch)

# Herzlich Willkommen

Bienvenue | A warm welcome

## Schön, dass Sie da sind!

Bei uns im HORNOX kommen Freunde der Veganen- & Vegetarischen-Küche ebenso zum Genuss wie Fleisch- & Fisch-Liebhaber...

...ist ja klar, schliesslich ist der HORNOX ein Veganer!

## Nous sommes heureux de vous voir !

Chez HORNOX, les amateurs de nourriture de la cuisine vegane et végétarienne se régulent tout autant que les amateurs de viande et de poisson

C'est normal, car le HORNOX est végétalien !

## Good to have you here!

Here at HORNOX, friends of vegan and vegetarian cuisine are as welcome as meat & fish lovers

It goes without saying, after all, the HORNOX is a vegan!



# Häppchen & Vorspeisen

Amuse-bouches & Entrées | Appetizers & Starters

## Häppchen | Amuse-bouches | Appetizers


Preise in CHF

<b>Champignonköpfe   Linsencreme   Tapioka</b>		16
Têtes de champignons   Crème de lentilles   Tapioca Mushroom heads   Lentil cream   Tapioca		
<b>"Caprese" Tofu Rustik   Konfierte Tomaten   Basilikum   Knäckebrot</b>		16
"Caprese" Tofu Rustique   Tomates confites   Basilic   Pain croustillant "Caprese" Rustic tofu   Confit tomatoes   Basil   Crispbread		
<b>Süskartoffelchips &amp; Curry-Cashew Dip</b>		14
Chips de pommes de terre douces & curry cashew dip Sweet potato chips & curry cashew dip		

## Vorspeisen | Entrées | Starters

Preise in CHF

<b>Wintersalat   Beeren   Sprossen   geröstete Kerne   Baumnuss Vinaigrette</b>		18
Salade d'hiver   Baies   Pousses   Graines grillées   Vinaigrette aux noix Winter salad   Berries   Sprouts   Roasted seeds   Walnut vinaigrette		
<b>CHEFs BOWL</b>		
<b>mit Rindsfiletspiesschen   avec Brochette de filet de bœuf   with Beef tenderloin skewers</b>		28
<b>Rucola   Kichererbsen   roter Quinoa   schwarze Linsen   Avocado Sorbet   Wintertrüffel</b>		19
Roquette   Pois chiches   Quinoa rouge   Lentilles noires   Sorbet à l'avocat   Truffes d'hiver Rocket salad   Chickpeas   Red quinoa   Black lentils   Avocado sorbet   Winter truffles		
<b>Tatar vom Rind</b>	140 g	32
Tartare de bœuf	70 g	19
Beefsteak tatar		
<b>Gebackene Randen   Ziegenkäse   Orangenfilet   Pistazien</b>		19
Betteraves cuites au four   Fromage de chèvre   Filet d'orange   Pistaches Baked beetroot   Goat's cheese   Orange fillet   Pistachios		
<b>Gemüsesuppe nach Tom Kha Gai Art</b>		15
Soupe aux légumes façon tom kha gai   Tom Kha Gai style vegetable soup		

 = vegan

# Vegane Hauptspeisen

Plats principaux végans | Vegan main dishes

Preise in CHF

**Falsche Entenbrust | geräuchertes Rüebli-püree | Ruchbrotcroûtons Rustik**  32

Faux magret de canard | Purée de carottes fumées | Croûtons de pain rustique  
False duck breast | Smoked carrot puree | Bread croûtons rustic

**Spitzkohl vom Grill | Kümmeldressing | Falsche Speck-Chips**  30

Chou grillé | Vinaigrette au cumin | Fausses chips au lard  
Grilled cabbage | Caraway dressing | Fake bacon crisps

**In Folie grillierte Zucchini | Pulled Jackfruit BBQ | Süsskartoffel Pommes**  32

Courgette grillés en papillote | Pulled Jackfruit BBQ | Frites de patates douces  
Jacketed grilled courgette | Pulled Jackfruit BBQ | Sweet potato fries

**HORNOX Burger «Sweet'n'Spicy» | Balsamico Zwiebeln**  31

HORNOX Burger «Sweet'n'Spicy» | Oignons au vinaigre balsamique  
HORNOX Burger «Sweet'n'Spicy» | Balsamic onions

**Burrito gefüllt mit "Bolognese" Tofu, Kochbanane, Koriander, Kartoffel & Chili | Avocado-creme**  34


Burrito farci de "bolognaise", tofu, banane plantain, coriandre, pomme de terre & chili | Crème d'avocat  
Burrito filled with "bolognese" tofu, plantain, coriander, potato & chilli | Avocado cream

**Seitan Grillspieß mit Tandoori | Knoblibrot | Rohkostsalat | Aioli geröstet**  34

Brochette de seitan grillé au tandoori | Pain à l'ail | Salade de crudités | Aioli grillé  
Seitan grilled skewer with tandoori | Garlic bread | Raw vegetable salad | Roasted aioli

**Bei allen Hauptspeisen ist unser frisches Grillgemüse immer dabei**

Tous les plats principaux sont accompagnés de nos légumes frais grillés  
Our fresh grilled vegetables are always included in all main courses

 = vegan

# Fleisch Hauptspeisen

Plat principaux de viande | Meat main dishes

Preise in CHF

**250g Filet vom Hereford Rind** 54

250g Filet de bœuf hereford  
250g Fillet of hereford beef

**350g Dry Aged Ribeye Steak vom Hereford Rind** 56

350g Dry aged rib eye steak de bœuf hereford  
350g Dry aged ribeye steak from hereford beef

**400g T-Bone vom Wolowina Rind** 56

400g T-Bone de bœuf wolowina  
400g Wolowina beef t-bone

**1 kg Tomahawk vom Wolowina Rind – für 2 Personen** 116

1 kg Tomahawk de bœuf wolowina - pour 2 personnes  
1 kg Tomahawk of wolowina beef - for 2 persons

**Chefs «krasse» Schweinsbratwurst mit Kaffeearoma & Absinth** 26

Saucisse à rôtir de porc du chef à l'arôme de café & absinthe  
Chefs pork sausage with coffee flavour & absinthe

**+ 350g Kalbskotelette** 54

350g Côtelette de veau  
350g Veal chop

**Rack vom Irischen Salzwiesenlamm** 48

Carré d'agneau de prés-salés irlandais  
Rack of irish salt marsh lamb

**Suprême von der Maispoularde** 38

Suprême de poularde de maïs  
Corn fed chicken brest

**BBQ Schweinsspareribs** 38

Côtes de porc BBQ  
BBQ pork spare ribs

# Fisch Hauptspeisen

Plat principaux de poisson | Fish main dishes

Preise in CHF

**Swiss Alpine Lachs auf der Haut grilliert | Zitronenbutter** 42

Swiss alpine saumon grillé sur la peau | Beurre de citron  
Swiss alpine salmon grilled on the skin | Lemon butter

**Meeresfrüchte Variation Pulpo, Bärenkrebs, Jakobsmuscheln | Valentinas Hausmarinade** 48

Variation de fruits de mer pulpo, cigale de mer, coquilles saint-jacques | Marinade maison de Valentina  
Seafood variation pulpo, bear crab, scallops | Valentina's house marinade

**Whiskey-Honig Jumbo Shrimps** 44

Jumbo shrimps au whisky et au miel  
Whiskey honey jumbo shrimps

## Beilagen zur Auswahl für Fleisch- & Fischgerichte

Accompagnements au choix avec plat de viande ou poisson  
Choice of side dishes with meat or fish dish

**Bratkartoffeln | Pommes Frites | Folienkartoffel aus der Glut | Süsskartoffel Pommes  
Knoblauchbrot | Süssmaiscolben**

Pommes de terre sautées | Pommes frites | Pommes de terre en papillote sur la braise  
Frites de patates douces | Pain à l'ail | Epis de maïs doux

Fried potatoes | French fries | Baked potato from the embers | Sweet potato fries  
Garlic bread | Sweet corn on the cob

# Nachspeisen

## Desserts

Preise in CHF

**1/2 Grill-Banane | Dunkle Schokolade | Amaretto marinierte Früchte**  12

1/2 Banane grillée | Chocolat noir | Fruits marinés à l'amaretto 1/1 Banane 16  
1/2 Grilled Banana | Dark chocolate | Amaretto marinated fruits

**Chefs choice Sinfonie | Baumkuchen | grüner Apfel | Zartbitterschokolade** 15

Symphonie Chefs choice | Gâteau à la broche | Pomme verte | Chocolat noir  
Chef's choice symphony | Tree cake | Green apple | Dark chocolate

**Sous-Chef Valentinas Duett | Baileys Ganache | Orangen-Sponge-Cake** 15

Sous-Chef Valentinas duett | Ganache au baileys | Cake de sponge à l'orange  
Sous-Chef Valentinas duett | Baileys ganache | Orange-sponge-cake

**Ananas mariniert mit Kirschnaps | Cranberry | Hausgemachtes Schokoladensorbet**  15

**mit salzigem Karamell | Nusscrumble**

Ananas mariné au "kirsch" | Arielles | Sorbet au chocolat maison | Caramel salé | Crumble aux noix  
Pineapple marinated with "kirsch" | Cranberries | Chocolate sorbet | Salty caramel | Nut crumble

**Eiscreme & Sorbets | glace & sorbet | ice cream & sorbet** pro Kugel 4

Hausgemachtes Schokoladensorbet  
sorbet au chocolat fait maison | Home made chocolate sorbet

Vanille | Vanille | Vanilla

Schokolade | Chocolat | Chocolate

Bounty


Karamell Fleur de Sel | Caramel fleur de sel | Caramel fleur de sel

Cookies

Zitronensorbet | Sorbet au citron | Lemon sorbet

Aprikosensorbet | Sorbet à l'abricot | Apricot sorbet

Grüner Apfel Sorbet | Sobet de pomme verte | Green apple sorbet

 = vegan





# Herkunft

## Déclaration | Declaration

<b>Geflügel</b>   volaille   poultry	<b>FRA</b>
<b>Rind</b>   bœuf   beef	<b>GBR   IRE   POL</b>
<b>Kalb</b>   veau   veal	<b>CH   NL</b>
<b>Lamm</b>   agneau   lamb	<b>IRE</b>
<b>Schwein</b>   porc   pork	<b>CH</b>
<b>Wurstwaren</b>   saucisses   sausages	<b>CH</b>
<b>Krevetten</b>   crevettes   prawns	<b>VNM</b>

### Allergien oder Unverträglichkeiten

Allergies ou d'intolérances alimentaires  
Allergies or food intolerances

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kann Ihnen unser Service weitere Informationen geben oder Alternativen anbieten.**

\* kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

**En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, notre service peut vous donner plus d'informations ou proposer des alternatives.**

\* Peut avoir été produit avec des antibiotiques ou de améliorateurs de performance.

**In case of allergies or food intolerances, our service can provide further information or offer alternatives.**

\* May have been produced with antibiotics or performance enhancers

**Alle Preise sind in CHF inklusive Service und MwSt.**

Prix en CHF compris service & TVA | Prices in CHF including service & Tax



## Interessantes über ihr Tischgedeck

### **Das Tischset ist aus Violan®**

Violan® – die neue Generation Filz – ist ein rein pflanzliches Produkt aus schnell nachwachsenden Rohstoffen (Pflanzenresten und Holzfasern) die nachhaltig gewonnen und umweltschonend nach neuesten technischen Standards in Deutschland verarbeitet werden. Violan® ist hochwertig und mutet an wie ein guter Wollfilz, enthält aber keine tierischen Bestandteile; ideal für Veganer und viele Allergiker. Violan® ist biologisch abbaubar und so ungiftig, dass Kleinkinder Violan® Artikel bedenkenlos in den Mund stecken können – zwei weitere Pluspunkte für Violan®.

### **Der Brotbeutel**

Repeti – 100% recycelt aus PET-Flaschen und Plastikmüll.

### **Die Speise- und Getränkekarte**

100% Zellulose – ECO Menu

Ausgezeichnet für umweltfreundliche Herstellungsstandards und die Funktionalität seiner Produkte, repräsentiert das Unternehmen DAG Style eine innovative ästhetische Lösung im Bereich Tischkultur.

## Des informations intéressantes sur votre table

### **Le set de table est fait de Violan®**

Violan® – la nouvelle génération de feutre – est un produit purement végétal fabriqué à partir de matières premières rapidement renouvelables (résidus de plantes et fibres de bois), obtenues de manière durable et transformées en Allemagne dans le respect de l'environnement selon les normes techniques les plus récentes. Violan® est de grande qualité et ressemble à un bon feutre de laine, mais ne contient pas de composants d'origine animale ; idéal pour les végétaliens et de nombreuses personnes allergiques. Violan® est biodégradable et si non toxique que les jeunes enfants peuvent mettre les articles Violan® à la bouche sans crainte - deux autres points positifs pour Violan®.

### **Le sac à pain**

Repeti – 100% recyclé à partir de bouteilles PET et de déchets plastiques.

### **La carte des plats et des boissons**

100% cellulose – ECO Menu

Récompensée pour ses normes de fabrication respectueuses de l'environnement et la fonctionnalité de ses produits, l'entreprise DAG Style représente une solution esthétique innovante dans le domaine des arts de la table.

## Interesting facts about the table setting

### **The placemat is made of Violan®**

The table set is made of Violan® – the new generation of felt – is a purely vegetable product made from rapidly renewable raw materials (plant residues and wood fibres) that are sustainably obtained and processed in Germany according to the latest technical standards. Violan® is of high quality and looks like a good wool felt, but contains no animal components; ideal for vegans and many allergy sufferers. Violan® is biodegradable and so non-toxic that small children can put Violan® articles in their mouths without hesitation - two more plus points for Violan®.

### **The bread bag**

Repeti – 100% recycled from PET bottles and plastic waste.

### **The food and drink menu**

100% Cellulose - ECO Menu

Awarded for environmentally friendly manufacturing standards and the functionality of its products, the company DAG Style represents an innovative aesthetic solution in the field of tableware.



# **HORNOX**

• ALPINE GRILL •

Spissstrasse 52 · 3920 Zermatt · +41 (0)27 966 3000 · [info@hornox.ch](mailto:info@hornox.ch)  
• **HORNOX.CH** •