WELCOME
Diner's Club

THE STAGE FOR SUMMER CUISINE

The same location. The same quality. The same love. The same passion.

Zermatt's dining destination atmosphere changed earlier last year when Chef Florian Neubauer from the After Seven Restaurant- Backstage Hotel emerged the whole Vernissage's domicile as one-stop lifestyle entertainment.

Inspired by the After Seven Restaurant and take its house during the summer, the options include a la carte gastronomy, a long list of cocktails, spirits, and wines quickly stellar itself as one of the quintessential dining destinations in the neighborhood. Diner's Club in Vernissage Zermatt brings its native's uniqueness as *"It's Not Fine Dining, It's a* **FUN-TASTIC** *Dining Destination"*

Diner's Club

INTRO

SET MENU

Diner's Club

Zucchini Tatar
Pinienkerne – Parmesan– Bergkräuter

Safran-Risotto (CH)
Amaranthblätter – Maggia–Pfeffer

Kiwi Sorbet
Joghurt – Koriander– Pistazie – Gewürztraminer

Zucchini Tartar
Pine nuts – Parmesan– Mountain Herbs

Saffron-Risotto (CH)
Amaranth Leaves – Maggia Pepper

Kiwi Sorbet
Yoghurt – Coriander – Pistachio – Gewürztraminer

Tartare de Courgettes
Pignons de Pin – Parmesan– Herbes de Montagne

Risotto au Safran (CH)
Feuilles d'Amarante – Poivre de Maggia

Sorbet au Kiwi
Yaourt – Coriandre – Pistache – Gewürztraminer

THE HIPSTER

59,-

Handverlesenes Knochenmark
Rotwein Schalloten – Kapern – Vodka Shot

Rinderbäckchen
Blumenkohl Püree – Daikon– Senf – Knochenmark Schaum

Kiwi Sorbet
Joghurt – Koriander– Pistazie – Gewürztraminer

Hand-selected Bone Marrow
Red Wine Shallots – Capers – Vodka Shot

Beef cheeks
Cauliflower puree– Daikon – Mustard – Bone Marrow Foam

Kiwi Sorbet
Yoghurt – Coriander – Pistachio – Gewürztraminer

Moelle osseuse sélectionnée à la main
Échalotes au vin rouge – Câpres – Vodka Shot

Joue de bœuf
Purée de chou-fleur – Daikon– Moutarde – Mousse de Moelle

Sorbet au Kiwi
Yaourt – Coriandre – Pistache – Gewürztraminer

THE HUNTSMAN

79,-

Ceviche
Mango – Kaffir – Chili

Kabeljau
Kaffir BeurreBlanc – Graupen – Tomate – Lauch

Kiwi Sorbet
Joghurt – Koriander- Pistazie – Gewürztraminer

Ceviche
Mango – Kaffir – Frankreich Chili

Cod
Kaffir Beurre Blanc – Barley – Tomato – Norwegian Leek

Kiwi Sorbet
Yoghurt – Coriander – Pistachio – Gewürztraminer

Ceviche
Mangue – Kaffir – Piment

Morue
Beurre Blanc de Kaffir – l'Orge – Tomate – Poireau

Sorbet au Kiwi
Yaourt – Coriandre – Pistache – Gewürztraminer

THE FISHER MAN

85,-

A LA CARTE

V

Diner's Club

APERO

Flammkuchen
Lorraine — ***13***
Lauchund Speck | Leek & Bacon | Poireau et Lard — ***16***
Wallisser Art | Valaisanne — ***19***

Trio von Fin de Clair Austern (FR)
Wasabi – Schalotten – Sesam
Trio of Fin de Clair oysters
Wasabi – Shallots– Sesame
Seeds Trio d'huîtres Fin de Clair
Wasabi – Échalotes – Graines de Sésame
— **18**

Antipasti Platte
Antipasti Platter
Plateau d'antipasti
— **19 I 35**

Foie Gras (FR)
Nori – Matcha – Trauben
Foie Gras
Nori – Matcha – Grapes
Foie Gras
Nori – Matcha – Raisin
— **25 I 45**

30g Selection Kaviar
Crème Fraîche – Schnittlauch – Blinis
30g Selection Caviar
Crème Fraîche – Chives – Blinis
30g Sélection de Caviar
Crème Fraîche – Ciboulette – Blinis
— **90**

VORSPEISEN – STARTER - ENTRÉE

Erbsen-Suppe
Wasabi – Minze – Blätterteig
Pea Soup **12 I 18**
Wasabi – Mint – Puff Pastry
Soupe aux Pois
Wasabi – Menthe – Pâte feuilletée

Tartelette mit Buratta
Schwarzer Knoblauch – Heirloom Tomate– Nanfro
Tartelette with Burrata **14 I 20**
Black Garlic – Heirloom Tomato– Nanfro
Tartelette avec Buratta
Ail Noir – Tomates Anciennes – Nanfro

Zucchini Tatar
Pinienkerne – Parmesan– Bergkräuter
Zucchini Tartar **16**
Pine nuts – Parmesan – Mountain Herbs
Tartare de Courgettes
Pignons de Pin – Parmesan – Herbes de Montagne

Handverlesenes Knochenmark (USA)
Rotwein Schalloten – Kapern – Vodka Shot
Hand-selected Bone Marrow **18**
Red Wine Shallots – Capers – Vodka Shot
Moelle osseuse sélectionnée à la main
Échalotes au vin rouge– Câpres – Vodka Shot

VORSPEISEN – STARTER - ENTRÉE

Schwarze Tiger Garnelen (FA071)
Kräuterbutter – Zitrone – Spargel
Giant Black Tiger Prawns
Herb Butter – Lemon –Vietnam Asparagus
Crevettes Tigrées géantes
Beurre aux herbes – Citron – Asperges

18 I 28

Vitello Tonnato
Thunfisch Tataki – Kapern – Garten Kresse
Vitello Tonnato
Tuna Tataki– Capers – Garden Cress
Vitello Tonnato
Tataki de thon – Câpres – Cresson de jardin

19 I 28

Rindstatar (ARG)
Eingelegtes Gemüse – Parmesan – Knoblauchbrot
Beef Tartar
Pickles – Parmesan – Garlic Bread
Tartare de Bœuf
Cornichons – Parmesan– Pain à l'ail

22 I 32

Ceviche (FA027)
Mango – Kaffir – Chili
Ceviche
Mango – Kaffir – Frankreich Chili
Ceviche
Mangue – Kaffir – Piment

22 I 32

SALAT
SALAD-SALADE

Gartensalat
Kräuter-Croutons – Zitrone – verschiedene Samen
Garden Salad
Herbal Croutons – Lemon – Seeds
Salade du jardin
Croûtons aux herbes – Citron – Graines

9 I 15

Klassischer Griechischer Salat
Gurke – Feta – Oliven
Classic Greek Salad
Cucumber – Feta – Olives
Salade Grecque Classique
Concombre – Feta – Olives

13 I 20

Salat Nizza (FA027)
Konfierter Thunfisch – Taggiasca Oliven – La Ratte Kartoffel
Salad Nicoise
Homemade Tuna Confit – Taggiasca Olives – La Ratte Potato
Salade Niçoise
Thon confit maison – Olives Taggiasca – Pommes de terre La Ratte

16 I 25

BEILAGEN
SIDES -
ACCOMPAGNEMENTS

Gebackene Kartoffel *Sauerrahm – Frühlingszwiebeln* **Baked Potato** *Sour Cream – Spring Onions* **Pomme de terre au four** *Crème Aigre – Oignons de Printemps*	**9**
Pommes frites mit Entenfett *Knoblauch – Petersilie* **Duck Fat** *Fries Garlic – Parsley* **Frites à la graisse de canard** *Ail – Persil*	**13 I 20**
Safran - Risotto (CH) **Saffron Risotto** **Risotto au Safran**	**15**

LAND
COUNTRYSIDE-
PAYS

Ochsenschwanz (CH)
Safran-Risotto, Amaranthblätter - Maggia-Pfeffer (wahlweise mit Spargel)
Oxtail
SaffronRisotto, Amaranth Leaves - Maggia Pepper (optionally withasparagus)
Queue de bœuf
Risottoau Safran, Feuillesd'Amarante - Poivre de Maggia (au choix avec asperges)

19 I 32

Rinderbäckchen (CH)
Blumenkohl Püree- Daikon - Senf - Knochenmark Schaum
Beef Cheeks
Cauliflower puree - Daikon - Mustard - Bone Marrow Foam
Joue de Bœuf
Purée de chou-fleur - Daikon - Moutarde - Mousse de Moelle

29 I 45

Maishähnchen (FR)
Pesto-Püree - Artischocke - Hühnerhaut
Corn Chicken
Pesto Puree - Artichoke - Chicken Skin
Poulet au Maïs
Purée de Pesto- Artichaut - Peau de Poulet

32

Schweinshaxe
Sauerkraut - Apfel - Pommery
Pork knuckle
Sauerkraut - Apple- Pommery
Jarret de porc
Choucroute - Pomme - Pommery

35

Luma Ribeye (USA)
Entenfett - Kartoffeln - Senf - Sauce Bernaise
Luma Ribeye
Potatoes with DuckFat - Mustard - Bernaise sauce
Luma Ribeye
Pommes de terre à la graisse de canard - Moutarde - Sauce Bernaise

65

Miesmuscheln a la Marinière (FA037)
Mussel Pot a la Marinière **18 I 26**
Moules a la Marinière

Oktopus (FA027)
Chorizo Püree – Grapefruit – Gebackener Knoblauch
Octopus / Pulpo **21 I 32**
Chorizo Puree – Grapefruit – Oven Garlic
Poulpe
Purée de Chorizo – Pamplemousse – Ail au four

Kabeljau (FA027)
Kaffir Beurre Blanc – Graupen– Tomate – Lauch
Cod
Kaffir Beurre Blanc– Barley – Tomato – Norwegian Leek **22 I 39**
Morue
Beurre Blanc de Kaffir – l'Orge – Tomate – Poireau

MEER
-SEA-
MER

DESSERTS

Schokoladen Crémeux
Milcheis – Feigen – Popcorn
Chocolate Crémeux
Milk Ice Cream – Figs – Popcorn
Crémeux au Chocolat
Glace au Lait – Figues – Popcorn
14

Crème Brûlée **14**

Tiramisu **14**

Kiwi Sorbet
Joghurt – Koriander – Pistazie – Gewürztraminer
Kiwi Sorbet
Yoghurt – Coriander– Pistachio – Gewürztraminer
Sorbet au Kiwi
Yaourt – Coriandre– Pistache – Gewürztraminer
17

DISCLAIMER

Allergien

Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft

Allergies

Our service or kitchen staff will be happy to provide you with information

Allergies

notre personnel de service ou de cuisine se fera un plaisir de vous renseigne

Origin:

Meat

CH - Switzerland
FR - France
USA - United States of America
ARG - Argentina

Fish

FAO37 - Mediterranean Sea
FAO27 - North East Atlantic
FAO71 - West Pacific Ocean

Alle Preise in CHF, inklusive 7,7% MWST
All prices in CHF, including 7.7% VAT
Tous les prix en CHF, TVA de 7,7% incluse

THE CHEF & MANAGING DIRECTOR

MENU (DE)

Apèro

Salad Nicoise	9 I 15
Griechischer Salat	13 I 20
Flammkuchen	
• Lorraine	13
• Lauch und Speck	16
• Wallisser Art	18
Trio Fin de Claire Auster	19
Antipasto Platte	19 I 35
Foie Gras	25 I 45
Caviar Selection	90

Vorspeise

Zucchinitatar - Parmesan - Pinienkerne	16
Erbsen Suppe - Wasabi - Minze	18
Giant Black Tiger Prawns - Kräuterbutter - Spargel	18 | 28
Vitello Tonnato mit Tuna-Tataki	19 | 28
Rindstatar - Pickles - Parmesan - Knoblauchbrot	22 | 32
Ceviche - Mango - Kaffir - Chili	22 | 32

Meer

Mussel Pot a la Marinière	18 | 26
Pulpo - ChorizoPüree - Grapefruit - Knoblauch	21| 32
Kabeljau- Kaffir BeurreBlanc - Gerste - Lauch	22 | 39

Land

Schweinshaxe - Sauerkraut- Apfel - Pommery	25 | 49
Maishähnchen - Pesto Püree- Artischocke	32
Rinderbäckchen - Blumenkohl Püree - Daikon	35
Luma Ribeye - Kartoffel - Senf - Sauce Bernaise	65

Beilagen

Ofen- Kartoffel mit Sauerrahm	9
Pommes Frites in Entenfett	9 I 18
Safran Risotto (CH)	15

Dessert

Tiramisu	14
Crème Brûlée	14
Schokoladen Creméux	14
Kiwi Sorbet	17

MENU (ENG)

Apèro

Salad Nicoise	9 I 15
Greek Salad	13 I 20
Flammkuchen	
• *Lorraine*	13
• *Leek und Bacon*	16
• *Valaisanne*	18
Trio Fin de Claire Auster	
Antipasto Platter	19
Foie Gras	19 I 35
Caviar Selection	25 I 45
	90

Starter

Zucchini tatar- Parmesan - Pines	16
Pea Soup - Wasabi - Mint	18
Giant Black Tiger Prawns - Herb Butter -	18 | 28
Asparagus	19 | 28
Vitello Tonnato with Tuna - Tataki	
Beef Tartar - Pickles - Parmesan - Garlic Bread	22 | 32
Ceviche - Mango - Kaffir - Chili	22 | 32

Sea

Mussel Pot a la Marinière	18 | 26
Pulpo (Octopus)- Chorizo Puree - Grapefruit - Garlic	21| 32
Cod - Kaffir Beurre Blanc - Barley - Leek	22 | 39

Countryside

Beef Cheeks- Cauliflower Puree - Daikon	25 | 49
Corn Chicken - Pesto Puree - Artichoke	32
Pork Knuckle - Sauerkraut - Apple - Pommery	35
Luma Ribeye - Potato - Mustard - Sauce Bernaise	65

Sides

Baked Potato	9
Duck Fat Fries	9 I 18
Safran Risotto (CH)	15

Dessert

Tiramisu	14
Crème Brûlée	14
Chocolate Creméux	14
Kiwi Sorbet	17

MENU (FR)

Apèro

Salade Niçoise	9 I 15
Salade Grecque	13 I 20
Flammkuchen	
• Lorraine	13
• Poireau et Lard	16
• Valaisanne	18
Trio Fin de Claire Auster	19
Antipasto Platter	19 I 35
Foie Gras	25 I 45
Caviar Sélection	90

Entrée

Tartare de Courgettes	16
Soupe aux Pois - Wasabi - Menthe - Pâte feuilletée	18
Crevettes Tigrées géantes	18 | 28
Vitello Tonnato avec Tataki de Thon Tartarede Bœuf - Parmesan -	19 | 28
Cornichons Ceviche- Mangue - Kaffir - Piment	22 | 32
	22 | 32

Mer

Moules a la Marinière	18 | 26
Poulpe - Purée de Chorizo - Pamplemousse - Ail au four	21 | 32
Morue -Beurre Blanc de Kaffir - l'Orge - Tomate - Poireau	22 | 39

Pays

Joue de Bœuf - Purée de chou-fleur - Daikon - Moutarde	25 | 49
Poulet au Maïs - Purée de Pesto - Artichaut - Peau de Poulet	32
Jarret de porc - Choucroute - Pomme - Pommery	35
Luma Ribeye- Pommes de terre - Moutarde - Sauce Bernaise	65

Accompagnements

Pomme de terre au four - Crème Aigre - Oignonsde Printemps	9
Frites à la graissede canard - Ail - Persil	9 I 18
Risotto au Safran (CH)	15

Dessert

Tiramisu	14
Crème Brûlée	14
Creméux au Chocolat	14
Sorbet au Kiwi	17

DRINK LIST

Diner's Club

WINE BY GLASS

Bubble

PROSECCO	9
PROSECCO ROSÉ	12.5
MOËT & CHANDON BRUT	18
MOËT & CHANDON ROSÉ	19

FRANCE 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Rose

WHISPERING ANGEL CINSAULT | GRENACHE | ROLLE PROVENCE	11

White

VERNISSAGE HEIDA I *VALAIS*	8
JEAN LOUIS MATHIEU PETITE ARVINE I *VALAIS*	10
WINE OF THE DAY	10

Red

VERNISSAGE ASSEMBLAGE ROUGE I *VALAIS*	9
WINE OF THE DAY	1 2

COCKTAIL

Signature

ZERMATT ZOMBIE Ask your host for the ingredients	21
CHANEL 55 Homemade Watermelon Syrup I Mezcal I Lime	21
SIAMTINI N 2 Infused Vodka I Lemongrass I Kaffir I Coconut I Chili	21
MAGIC MOJITO Hendricks Gin I Elderflower I Mint I Cucumber	21
SWISS BREEZE Infused Vodka w/ Raspberry I Mint I Lemon I Soda	21

Classic

MOJITO	18
MOSCOW MULE	18
CAIPRINHA	18
PALOMA	18
BASIL SMASH	18
NEGRONI	18

Grappa, Cognac, Vodka, Whiskey

GRAPPA DI MOSCATO	42%	14
CHIARA DI MOSCATO	40%	15
GRAPPA DI BAROLO 1989	48%	22
GRAPPA LEVI SERAFINO 1998	50%	39
COGNAC COHIBA	43%	37
LOUIS XIII	40%	117
KAUFFMAN	40&	11
BELUGA	40%	18
SINGLE MALT PORTWOOD BALVENIE	40%	28
BOWMORE	43%	33

LIQOUR

SOFT DRINK

GINGER BEER	0.2 DL	5
GINGER ALE	0.2 DL	5
TONIC WATER	0.2 DL	5
BITTER LEMON	0.2 DL	5
ORANGINA	0.3 DL	5
RIVELLA ROT	0.3 DL	5
APFELSCHORLE	0.3 DL	5
SPRITE	0.3 DL	5
COCA COLA	0.3 DL	5
COCA COLA ZERO	0.3 DL	5
VALAIS SPARKLING	0.5 DL	7
VALAIS STILL	0.5 DL	7

SEE YOU
SOON
Diner's Club