

Grampi's

**RISTORANTE
PIZZERIA**
ZERMATT



ANTIPASTI

Bruschette miste (3 pezzi) 18.50
3 verschiedene Bruschette, Tomatenwürfel, Gemüse und Vitello Tonnato
Bruschetta aux tomates marinées, légumes et vitello tonnato
Mixed bruschetta, tomato, vegetables and vitello tonnato

Involtini di melanzane con salsa di pomodoro 21.50
Auberginenröllchen mit einer Schinken-Mozzarella Füllung an Tomatensauce
Roulades d'aubergines farcies, mozzarella et jambon, à la sauce tomate
Aubergine rolls filled with mozzarella and ham, in a tomato sauce

Burrata con pomodori e pesto 22.50
Burrata auf Tomatenscheiben und Cherrytomaten an Pesto
Burrata sur tranches de tomates et tomates cerises au pesto
Burrata on sliced tomatoes, cherry tomatoes and pesto

Jalapeño Poppers 22.00
Chilischoten gefüllt mit Frischkäse begleitet von einem Tomaten-Peperoni-Dip
Piments « Jalapeño » farcis au fromage frais avec sauce tomate-poivrons
Deep fried green peppers filled with cream cheese, with tomato-pepper-dip

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e sedano 25.00
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Sellerie
Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et céleri
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and celery

Vitello tonnato 25.00
Dünne Kalbfleischscheiben an einer Thunfischsauce mit Baby Lattich und Kapernäpfel
Fines tranches de veau avec sauce au thon, laitue et fleurs de câpres
Thinly sliced veal with tuna sauce, baby lettuce and caperberries

Antipasto misto «GramPi's» 26.00
Gemischter Vorspeisenteller
Variation d'antipasti
Mixed starters

Carpaccio di polpo e granchio fritto 27.50
Frittierte Krabbe auf Tintenschfischcarpaccio an Zitrus-Marinade und Peperonisalad
Crabe frit sur un carpaccio de poulpe mariné au citron avec salade de poivrons
Deep fried crab, cuttlefish carpaccio in citrus fruit and bell pepper salad

MAITRE M. MATTHESEN



INSALATE

Insalata verde 10.00
Grüner Blattsalat
Salade verte
Green salad

Insalata mista 12.50
Gemischter Salat der Saison
Salade mêlée de saison
Mixed salad

Insalata di mare 28.50
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und Räucherlachs
Moules, palourdes, crevettes, calamars et saumon fumé
Mussels, clams, shrimp, squid and smoked salmon

Insalata di verdure al forno 18.50
Ofengemüse mit Ruccola und Parmesan an einer Balsamico-Pesto Sauce
Légumes au four avec roquette et parmesan, sauce balsamique au pesto
Baked vegetables, rocket salad and parmesan with balsamic and pesto

Con pollo – mit Huhn – avec poulet - with chicken 25.50




Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish



ZUPPE

Minestrone di verdure 🍷	9.50
Gemüsesuppe	
Minestrone de légumes	
Mediterranean vegetable soup	
Crema di zucchini 🍷	9.50
Zucchetticremesuppe	
Crème de courgettes	
Cream of courgette soup	
Crema di pomodoro «al Forno» 🍷	10.50
Tomatencremesuppe im Pizzaofen gebacken	
Crème de tomates cuites au four de pizza	
Cream of tomato soup from the pizza oven	
Pepata di cozze	20.50
Pfeffrige Muschelsuppe	
Soupe poivrée aux moules	
Peppered mussel soup	

PASTA

Spaghetti «GramPi's»	29.50
Spaghetti mit Riesengarnelen, Cherrytomaten und Knoblauch	
Spaghetti au crevettes, tomates cerises et ail	
Spaghetti with prawns, cherry tomatoes and garlic	
Spaghetti alla carbonara	23.00
Spaghetti Carbonara (Speck, Eier, Käse und Rahm)	
Spaghetti carbonara (lardons, oeuf, fromage et crème)	
Spaghetti carbonara (bacon, eggs, cheese and cream)	
Linguini allo scoglio (cozze, vongole e pomodori)	30.00
Linguini mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Cherrytomaten	
Linguini scoglio aux moules, palourdes et tomates cerises	
Linguini scoglio with mussels, clams and cherry tomatoes	
Penne gratinate	25.00
Überbackene Penne mit Schinken, Pilzen, Tomatensauce und Käse	
Penne gratinés aux jambon, champignons, sauce tomate et fromage	
Baked penne with ham, mushrooms, tomato sauce and cheese	
Tagliolini ai frutti di mare e pomodorini ♥	28.00
Tagliolini mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten	
Tagliolini aux fruits de mer et tomates cerises	
Tagliolini with seafood and cherry tomatoes	
Fusilli freschi della nonna (con polpette di carne)	27.00
Frische Fusilli mit Fleischbällchen an einer Tomatensauce	
Fusilli frais aux boulettes de viande et sauce tomate	
Fusilli with meat balls and tomato sauce	



Volentieri vi serviamo anche mezze porzioni: Riduzione prezzo 3.00
 Gerne servieren wir Ihnen auch halbe Portionen: Preisreduktion 3.00
 Volontierement nous vous servons des demi-portions: Rabais de 3.00
 We would be happy to serve half portions: Reduction of 3.00



Das MATTERHORN von der
ZERMA



GÖRNERGRATBAHN gesehen
TT (Schweiz)

- Fusilli Vegetariana con verdure mediterranea** 🌿 21.00
Fusilli mit mediterranem Gemüse an einer Tomatensauce
Fusilli aux légumes méditerranéens et sauce tomate
Fusilli with Mediterranean vegetables and tomato sauce
- Lasagne bolognese** ♥ 25.00
Lasagne bolognese
Lasagne bolognaise
Lasagna bolognese
- Lasagne verde** 🌿 ♥ 22.50
Gemüselasagne mit Spinatteig
Lasagne végétarienne, pâtes aux épinards
Mediterranean vegetable lasagna with spinach pasta
- Tagliatelle al salmone e vodka** ♥ 27.00
Bandnudeln mit frischem Lachs, Tomatenwürfeln, Wodka und Rahm
Tagliatelles au saumon avec une sauce à la crème et vodka
Tagliatelle noodles with salmon, vodka and cream
- Pappardelle con porcini, speck e pomodori** ♥ 26.50
Pappardelle mit Steinpilzen, Speck und Tomaten
Pappardelles aux cèpes, lard et tomates
Pappardelle with porcini mushrooms and bacon
- Tortelloni al pesto** 🌿 23.00
Tortelloni an Pestosauce (Basilikum, Pinienkerne und Olivenöl)
Tortelloni au pesto (basilic, pignons de pin et huile d'olive)
Tortelloni with basil, pine nuts and olive oil
- Cannelloni con ricotta e spinaci** 🌿 ♥ 25.00
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Cannelloni gratinés, farcis à la ricotta et aux épinards
Gratinated cannelloni filled with ricotta cheese and spinach
- Ravioli di brasato al Barolo** 26.00
Herzhafte Ravioli mit Rindfleischfüllung an einer Barolosauce
Ravioli farcis aux bœuf, sauce Barolo
Beef ravioli in a Barolo wine sauce
- Gnocchi alla Sorrentina** 🌿 24.50
Kartoffelgnocchi in Tomaten-Mozzarella-Sauce
Gnocchi de pommes de terre dans une sauce tomate et mozzarella
Potato gnocchi in a tomato and mozzarella sauce
- Risotto zafferano e gamberetti** 28.50
Risotto mit Safran und Krevetten
Risotto au safran et crevettes
Risotto with saffron and prawns
- Risotto al profumo di tartufo e funghi porcini** 🌿 28.00
Steinpilzrisotto mit Trüffeleessenz
Risotto aux cèpes parfumé à la truffe
Risotto with porcini mushrooms and black truffle



♥
Questa pasta è fatta in casa
Diese Pasta ist hausgemacht
Ces pâtes sont faites maison
This pasta is home-made

🌿
Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish



CARNE

No. 1 «GramPi's» Spare Ribs/BBQ Ribs 38.00

Costine di maiale con salsa piccante o salsa BBQ
Pikante oder mit BBQ-Sauce marinierte Schweinerippen
Travers de porc marinés avec sauce piquante ou BBQ
Spare ribs of pork with spicy- or BBQ sauce

Filetto di cervo ai funghi..... 42.00

Hirschrückenfilet an einer Pilzsauce
Filet de cerf accompagné d'une sauce aux champignons
Fillet of venison with mushroom sauce

Fegato alla veneziana 36.50

Kalbsleber venezianische Art (mit Zwiebeln und Kräutern)
Foie de veau à la vénitienne (aux oignons et fines herbes)
Venetian-style veal liver (with onions and herbs)

Involtini di pollo con zucchini, prosciutto e mozzarella 31.50

Hähnchenröllchen mit Zucchini, Rohschinken und Mozzarella
Rouleaux de poulet aux courgettes, jambon cru et mozzarella
Chicken breast rolls filled with courgette, air-dried ham and mozzarella

Saltimbocca di Pollo..... 31.50

Hähnchenbrust nach Saltimbocca Art
Saltimbocca de poulet
Chicken breast with sage and air-dried ham

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano o burro alle erbe 44.00

Rindsentrecôte mit Ruccola und Parmesan oder mit Kräuterbutter
Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan ou au beurre et fine herbes
Sliced beef entrecôte, rocket salad and parmesan cheese or herb butter

Scaloppine al limone 36.50

Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce
Escalope de veau, sauce citronnée
Veal escalope with lemon sauce

Bistecca di maiale con salsa al vino rosso..... 36.50

Gebratenes Schweinesteak an Rotweinsauce
Steak de porc avec sauce au vin rouge
Pork steak with red wine sauce

Costolette di agnello al rosmarino 36.00

Lammkoteletts mit Rosmarinjus
Côtelettes d'agneau au jus de romarin
Lamb cutlets with rosemary jus



Hamburger all'italiana..... 25.00
Hamburger italienisch gewürzt mit grilliertem Gemüse
Hamburger avec légumes grillés

Hamburger with grilled vegetables and Italian spices..... 36.50

Ossobuco di vitello alla gremolata con polenta.....
Kalbs-Ossobuco Petersilien-Zitronen-Knoblauch-Sauce mit Polenta
Ossobuco de veau au sauce persil, au citron et à l'ail, servie avec de la polenta
Veal Ossobuco slow cooked in a parsley, lemon and garlic sauce with polenta



MATTERHORN von der GÖRNERGRATBAHN gesehen

ZERMATT (Schweiz)

PESCE

Grigliata di pesce 39.00
Gemischte Fischplatte
Assortiment de poissons
Mixed fish platter

Scampi interi alla griglia con salsa all'aglio..... 37.50
Grillierte ganze Krevetten mit Knoblauchsauce
Gambas entières grillées avec une sauce à l'ail
Grilled whole prawns with a garlic sauce

Salmone alla griglia con finocchio e limone 35.00
Grilliertes Lachsfilet mit Fenchel und Limette
Filet de saumon grillé au fenouil et citron vert
Grilled salmon fillet with fennel and lime

Zuppa di pesce alla livornese con crostini al aglio..... 33.00
Traditioneller Fischtopf mit Knoblauch Croûtons
Ragoût de poissons avec croûtons à l'ail
Fish stew with garlic croutons



Contorni: riso, risotto, tagliatelle, polenta, patate al forno o patate fritte e con verdure del giorno
Beilagen: Reis, Risotto, Nudeln, Polenta, Ofenkartoffeln oder Pommes frites und mit Tagesgemüse
Suppléments: riz, risotto, nouilles, polenta, pommes de terre au four ou frites et de légumes du jour
Sides: rice, risotto, tagliatelle, polenta, roast potatoes or french fries with mixed vegetables



PIZZE

Margherita 20.00
Tomaten und Mozzarella
Tomate et mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

Ai funghi 24.00
Tomaten, Mozzarella und Pilze
Tomate, mozzarella et champignon
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms

4 stagioni 27.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven
Tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichaut et olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

Italia 28.00
Frische Tomaten, Mozzarella, Ruccola, Rohschinken und Parmesan
Tomates fraîches, mozzarella, roquette, jambon cru et parmesan
Fresh tomatoes, mozzarella, rocket salad, air-dried ham and parmesan

Diavolo 26.00
Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami
Tomate, mozzarella et salami piquant
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

«GramPi's» 28.50
Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen und Ruccola
Tomate, mozzarella, gambas et roquette
Tomato sauce, mozzarella, prawns and rocket salad

Hawaii 25.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas
Tomate, mozzarella, jambon et ananas
Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple



PIZZE

- Prosciutto** 24.50
Tomaten, Mozzarella und Schinken
Tomate, mozzarella et jambon
Tomato sauce, mozzarella and ham
- 4 formaggi** 25.00
Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten
Tomate, 4 différents fromages
Tomato sauce and four sorts of cheeses
- Tonno e cipolla** 24.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomate, mozzarella, thon et oignon
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions
- Vegetariana** 25.50
Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse
Tomate, mozzarella et légumes
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgettes and peppers
- «La Carbonella» con carbone vegetale** 27.00
Mascarpone, speck, radicchio, mozzarella di bufala e pomodorini
Pflanzliche Kohle, Mascarpone, Büffelmozzarella, Speck, Radicchio, Tomaten
Carbon végétal, mascarpone, mozzarella, lard, radicchio et tomates
Charcoal pizza dough with mascarpone, mozzarella, bacon, raddicchio and tomatoes
- Frutti di mare** 27.00
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte
Tomate, mozzarella et fruits de mer
Tomato sauce, mozzarella and seafood
- Piemontese** 29.00
Steinpilzpaste, Trüffeleessenz, Bresaola und Parmesan
Crème de cèpes, essence de truffes, bresaola et parmesan
Porcini mushroom cream, truffle essence, bresaola and parmesan





PIZZE

Fiorentina 28.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat und Rauchlachs
Tomate, mozzarella, épinard et saumon fumé
Tomato sauce, mozzarella, spinach and smoked salmon

Pizza con prosciutto crudo e mascarpone 26.00
Rohschinken und Mascarpone
Jambon cru et mascarpone
Air-dried ham and mascarpone

Focaccia Piadina 26.00
Focaccia Piadina mit Rohschinken, Ruccola und Burrata
Focaccia Piadina au jambon cru, roquette et burrata
Focaccia with air-dried ham, rocket salad and burrata

Calzone 27.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilzen
Tomate, mozzarella, jambon et champignons
Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Raclettissima 25.50
Tomaten, Raclettekäse, Silberzwiebeln und Cornichons
Tomate, fromage à raclette, oignon blanc et cornichons
Tomato sauce, raclette cheese, silver skin onions, gherkins

Volentieri vi serviamo anche minipizze. Riduzione prezzo CHF 3.00
Gerne servieren wir Ihnen auch Minipizzas. Preisreduktion CHF 3.00
Volontierement nous servons des mini-pizzas. Rabais de CHF 3.00
We are happy to serve mini pizzas. Reduction of CHF 3.00



THE STORY BEHIND

Grampi: Mit diesem Namen werden bei uns Bergsteiger bezeichnet, die führerlos die Berge besteigen. Genau dies tat Herbert Havers, genannt z'Grampi, Anfang der 20er Jahre des letzten Jahrhunderts in Zermatt.

Er war so ungefähr das, was man heute «Aussteiger» nennt. Ein reicher, dunkelhaariger Brasilianer, die Prachtgestalt eines Mannes. Geboren 1894 in Santos, Brasilien, kam er schon als kleiner Junge nach Europa. Er studierte in der Schweiz und war ein glänzender und intelligenter Student. Ausserdem galt er als fröhlicher Gesellschafter und wurde für einen erfinderischen Alpinisten gehalten.

So kam er nach Zermatt und hauste einfach und anspruchslos in einem alten Haus auf Riffelalp, kochte sich ab und zu Polenta, sprach unseren Dialekt wie ein Einheimischer. Er betrieb mit Jung und Alt das Marbelspiel, unterrichtete die Männer im Lassoverfen und lachte vergnügt hinter seinen weissen, wohlgeformten Zähnen. Er finanzierte die Schulkinderrennen, kaufte Skis für die Jugend und liess auch sonst dem Skiclub manchen guten Franken zukommen. Als sein Vater 1927 starb, erbte er Geld und beschloss, Schauspieler in Hollywood zu werden. Die Filmindustrie befand sich zu dieser Zeit im Wandel von Stummfilmen zum Tonfilm. Seine Stimme war dafür jedoch nicht geschaffen.

So beschloss er nach Hawaii zu segeln, wo er eine junge Frau kennen lernte und zum Tanz ausführte. Der Zufall wollte es, dass diese Frau eine Tochter der weltberühmten Chrysler Familie war.

Z'Grampi (Herbert) ist dann nach Darjeeling in Indien gereist, um die Möglichkeit zu prüfen, den Mount Everest zu besteigen. Dieses Mammutprojekt kam jedoch wegen Geldmangels nicht zustande. Er war zu diesem Zeitpunkt mit Luis Trenker (1892-1990), dem weltbekannten Dokumentarfilmer, befreundet.

1936 hat ihn seine schweizerische Mutter nach Argentinien zurückgeholt, um ihr Gesellschaft zu leisten. Sie starb aber erst 1964 im sehr hohen Alter von 109 Jahren. Herbert Havers hat sich zu dieser Zeit meist der Erforschung der Amazonas in Brasilien gewidmet.

Der Legende nach, fiel er einem Missverständnis zum Opfer und wurde von einem einheimischen Stamm durch eine Machete getötet. Offensichtlich traf er just ein paar Tage nach einem Überfall Weisser auf einen indigenen Stamm in den tiefen Regenwälder Brasiliens dort ein. Die Einheimischen hielten ihn für einen Feind und töteten ihn.

Es lebe der Mythos «Grampi» (Herbert Havers), den mein Vater Sepp in den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts noch gut gekannt hat.

mario julen

Origine

Manzo: Sud America
Maiale: Svizzera
Vitello: Svizzera
Pollame: Sud America
Agnello: Australia
Cervo/Celibato: Nuova Zelanda
Cinghiale: UE

Herkunft

Rind: Südamerika
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Geflügel: Südamerika
Lamm: Australien
Reh/Hirsch: Neuseeland
Wildschwein: EU

Provenance

Boeuf: Amérique du Sud
Porc: Suisse
Veau: Suisse
Volaille: Amérique du Sud
Agneau: Australie
Cerfs: Nouvelle-Zélande
Sanglier: UE

Origin

Beef: South America
Pork: Switzerland
Veal: Switzerland
Poultry: South America
Lamb: Australia
Venison: New Zealand
Wild boar: EU



Das MATTERHORN von der GÖRNERGRATBAHN gesehen
-
ZERMATT (Schweiz)



Peter Taugwalder Sohn
1843-1923.



Edward Whymper
1840-1911.



Peter Taugwalder Vater, 1820-1888



Rev. Chs. Hudson
1828-1865



D. Hadow
1846-1865.



Michel A. Croz
1830-1865



Die ersten Besteiger des Matterhorns 74 Juli 1865
Anfolge des Abstieges, nach zeitgemässen Aufnahmen,
die drei damals Ueberlebenden.