

# CORRIERE DEL VIVANDA



Da ottobre Diogo è entrato a far parte del Unique Hotel Post come chef di cucina per arricchire l'esperienza dei nostri stimati clienti con le sue leccornie



UNIQUE HOTEL POST  
zermatt since 1875



**Riserva ora**  
**+41(0)27 967 19 31**

Bahnhofstrasse 41  
3920 Zermatt



**Vegetariano / Vegetarisch**  
**vegétarien / vegetarian**



**Vegano / Vegan**

## Aperitivi

Per stuzzicare l'appetito eccovi di seguito le nostre proposte di aperitivo.

Um Ihren Appetit anzuregen, finden Sie hier unsere Vorschläge zum Anfangen

Pour vous mettre en appétit, voici nos suggestions d'apéritifs

To whet your appetite, here are our suggestions for aperitifs

	50 GR		50 GR
<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b> <i>Parma Schinken Riserva 18 Monate</i> <i>Jambon cru de Parma réserve 18 mois</i> <i>Cured Parma ham reserve 18 months</i>	15	<b>Gorgonzola dolce</b> <i>Gorgonzola dolce Käse von "la Casera"</i> <i>Fromage Gorgonzola doux de "la Casera"</i> <i>Mild Gorgonzola cheese from "la Casera"</i>	15
<b>Culatello di Zibello 24 mesi</b> <i>Culatello Rohschinken 24 Monate</i> <i>Jambon cru de Culatello 24 mois</i> <i>Cured Culatello ham 24 months</i>	22	<b>Tronchetto di capra</b> <i>Ziegenkäse Rolle "la Casera"</i> <i>Rouleaux de chèvre de "la Casera"</i> <i>Goat cheese roll "la Casera"</i>	15
<b>Salame di Felino DOP</b> <i>Salami Felino di Felino DOP</i> <i>Salami Felino di Felino DOP</i> <i>Felino di Felino DOP</i>	12	<b>Paglietta Piemontese di mucca</b> <i>Paglietta Piemontese Weichkäse</i> <i>Fromage à pâte molle "Paglietta Piemontese"</i> <i>Soft cheese "Paglietta Piemontese"</i>	15



Eros Buratti è un affinatore di formaggi, professione antica che fa parte della tradizione del Nord Italia. L'affinatore, è colui che porta il formaggio dalla cantina di stagionatura, alla tavola. A differenza del produttore, che si occupa di effettuare il primo passaggio, l'affinatore lavora con prodotti già formati. I produttori selezionati da Eros sono aziende famigliari, perlopiù piemontesi.

Eros Buratti ist Käseveredler, ein alter Beruf, der in Norditalien zur Tradition gehört. Der Veredler ist derjenige, der den Käse vom Reifekeller auf den Tisch bringt. Im Gegensatz zum Produzenten, der sich um den ersten Schritt kümmert, arbeitet der Affineur mit bereits geformten Produkten. Die von Eros ausgewählten Erzeuger sind Familienbetriebe, meist aus dem Piemont.

Eros Buratti est un affineur de fromage, un métier ancien qui fait partie de la tradition de l'Italie du Nord. L'affineur est la personne qui fait passer le fromage, de la cave d'affinage à la table. Contrairement au producteur, qui s'occupe de la première étape, l'affineur travaille avec des produits déjà formés. Les producteurs sélectionnés par Eros sont des entreprises familiales, principalement du Piémont.

Eros Buratti is a cheese refiner, an ancient profession that is part of the tradition of northern Italy. The refiner is the person who takes the cheese from the maturing cellar to the table. Unlike the producer, who takes care of the first step, the affineur works with already formed products. The producers selected by Eros are family businesses, mostly from Piedmont.



**VIVANDA**  
sapori mediterranei

### vivanda s. f.

[dal fr. viande (che è il lat. vivenda, der. di vivère), nel sign. ant. di «vivanda»].  
– Il cibo, cotto o crudo, preparato per essere mangiato, con riferimento a ogni singola preparazione culinaria

### vivanda

[von fr. viande (lat. vivenda, der. von vivère), in der ant. Bedeutung von "vivanda"]. - Lebensmittel, gekocht oder roh, zum Verzehr zubereitet, mit Hinweis auf jede einzelne kulinarische Zubereitung

### vivanda

[du fr. viande (qui est lat. vivenda, dérivé de vivère), dans le sens ant. de "vivanda"]. - Les aliments, cuits ou crus, préparés pour être mangés, avec une référence à chaque préparation culinaire individuelle.

### vivanda

[from fr. viande (which is lat. vivenda, der. of vivère), in the ant. meaning of "vivanda"]. - Food, cooked or raw, prepared for eating, with reference to each individual culinary preparation



## IN VINO VERITAS

<b>Weiss   White</b>	<b>1 dl</b>
<b>Heida/Päien, Josef Gattlen, Wallis (CH)</b>	9
<b>Petite Arvine, Albert Mathier, Wallis (CH)</b>	8.5
<b>Verdicchio "Oche", San Lorenzo, Marche (IT)</b>	8.5
<b>Sauvignon Blanc, WINKEL Kellerei Terlan, Alto Adige (IT)</b>	10
<b>Pinot Grigio, Vignale Campagnola, Veneto (IT)</b>	7.5
<b>Rosé</b>	
<b>Rosé de Syrah, Chai du Baron, Wallis (CH)</b>	8.50
<b>Rot   Red</b>	
<b>Pinot Noir "Rhoneblut", Albert Mathier, Wallis (CH)</b>	7.5
<b>Merlot du Valais, TRADITION, Germanier Wallis (CH)</b>	8.5
<b>Ripasso, Albino Armani, Venetien (IT)</b>	9
<b>Bolgheri Poggio ai Genepri, Tenuta Argentiera, Toscana (IT)</b>	10
<b>Primitivo Gran Sasso, Puglia (IT)</b>	7.5
<b>Rioja Crianza, Ramon Bilbao, (SP)</b>	9.5

# buon appetito



Scan me if you have an allergy!  
**Bei Fragen oder Allergien**  
**beraten wir sie gerne!**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mwst.

## ORARI DI APERTURA

Tutti i giorni della settimana  
Täglich / tous les jours  
everyday

**18:00 -23:00**

# Entrate



# Pasta & Risotto

## Insalata in scodella con semi e crostini

Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons  
Salade mêlée avec graines et croutons  
Colourful salad bowl with seeds and croûtons



12

## Carpaccio de zucchini

### con fiocchi lievito, pinoli, crema di lime e basilico

Zucchetticarpaccio mit Hefeflocken, Pinienkernen,  
Limettencreme und Basilikum

Carpaccio de courgettes aux flocons de levure, pignons,  
crème au citron vert et basilic

Zucchini carpaccio with yeast flakes, pine nuts, lime cream and basilic



19

## Burrata con pomodori confit, basilico e pomelo

Burrata auf konfierten Tomaten, Basilikum und Pomelo  
Burrata avec tomates confites, basilic et pomelo  
Burrata on braised tomatoes, basil and pomelo

26

## Barbabietole brasate con formaggio di capra regionale, pistacchi e arance

Geschmorte Randen mit regionalem Ziegenfrischkäse, Pistazien und Orange  
Betterave rouge braisée, fromages frais de Chevre, pistaches et orange  
Braised beetroot with local goat fresh cheese, pine nuts and orange



19

## Spaghetti alla Diogo

26 | 39

Pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di fassona  
Datterini Tomaten, Oliven, Artischocken und Rindsfiletstreifen  
Tomates datterini, olives, artichaut et tranches de filet de boeuf  
Datterini tomatoes, olives, artichoke and grilled beef filet stripes

## Trofiette al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva



18 | 26

Trofiette mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand  
Trofiette au pesto, roquette et sable d'olive  
Trofiette with herbal pesto, rocket salad and olive sand

## Paccheri al ragù di ossobuco, prezzemolo, aglio e limone

20 | 31

Paccheri mit Ossobuccoragout, Petersilie, Knoblauch und Zitrone  
Paccheri au ragoût d'Ossobuco, persil, ail et citron  
Paccheri with ossobuco ragout, parsly, garlic and lemon

## Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola al timo e parmigiano

21 | 32

Carbonara Ravioli mit Guanciale, Thymian-Nussbutter und Parmesan  
Carbonara ravioli avec guanciale, beurre noisette au thym et parmesan  
Carbonara ravioli with guanciale, thyme nut butter and parmesan

## Tagliatelle ai calamari, lime, pomodori e peperoncini

24 | 36

Tagliatelle mit Calamari, Limetten, Tomaten und Chili  
Tagliatelle aux calamars, citron vert, tomates et piment  
Tagliatelle with calamari, lime, tomatoes and chilli

## Risotto Carnaroli con gambero rosso siciliano e spuma di limone

26 | 39

Carnaroli Risotto mit sizilianischem Gambero rosso, Zitronenschaum  
Risotto aux crevettes géantes sicile, mousse au citron  
Risotto with giant red shrimp, lemon foam

# Zuppe



## Vellutata di crostacei al prosecco DOC con cozze

19

Krustentierschaumsuppe mit Miesmuscheln und Prosecco DOC  
Velouté de crustacés avec moules et Prosecco DOC  
Crustacean velouté with mussels and Prosecco DOC

## Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo



16

Gelbe Peperonisuppe mit Chili, Mais und Koriander  
Soupe aux poivrons jaune, chili, maïs et coriandre  
Yellow sweet pepper soup with chilli, sweet corn and coriander

**O MANGI QUESTA MINISTRA O SALTI DALLA FINESTRA**

# Pizza

## Pizza Vivanda

26

Schinken, Champignons, Stracciatella von Büffelmozzarella, Estragon  
Jambon, champignons, stracciatella de mozzarella de buflonne, estragon  
Ham, champignons, stracciatella di bufala, tarragon

## Pizza Delicata



22

Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum  
Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic  
Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil

## Pizza Decisa

25

"Pancetta arrratolata" Speck, Gorgonzola, Rosmarin  
Lardon, gorgonzola, romarin  
Bacon, gorgonzola, rosemary

## Pizza Vegetariana



25

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Artischocken und Rucola-Zitronenpesto  
Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron  
Courgettes, aubergines, artichokes and roquette-citron pesto



# Piatti Principali

## alla griglia Holzkohlegrill

**Bistecca alla fiorentina (1 Kg)  
di Fassona piemontese certificata** Am Stück **158**

Für 2-3 Personen

Pour 2-3 personnes

For 2-3 peoples

**180g Fassona Piemontese Rindsfilet** **58**

Filet de boeuf de Fassona Piemontese

Beef filet from Fassona Piemontese

**180g Lammracks mit Kräuterpesto** **42**

côtelette d'agneau aux herbes

lamb chops with herbal pesto

**Wolfsbarschfilet** **43**

Filet de loup de mer

Sea bass filet

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:  
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli, Olivenöl

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de :  
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage, huile d'olive

All dishes from the charcoal grill are served with :  
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli, olive oil

## Green Egg

Die Ursprünge des Big Green Egg liegen in Japan. Dort wird seit 3000 Jahren in Lehmöfen gekocht. Amerikanische Soldaten, die in Japan stationiert waren, lernten die saftigen und aromatischen Speisen aus dem Kamado kennen und nahmen die ersten Geräte mit nach Hause. Im Laufe der Zeit wurde das Big Green Egg in Atlanta mit modernen Technologien und innovativen Materialien entwickelt.

\*\*\*

The origins of the Big Green Egg lie in Japan. There, people have been cooking in clay ovens for 3000 years. American soldiers stationed in Japan got to know the juicy and aromatic food from the kamado and took the first devices home. Over time, the Big Green Egg was developed in Atlanta with modern technologies and innovative materials.



## le specialità

**Brasato con riduzione al barolo e rosmarino,** **44**

**purea di patate e olive, limone e broccolo selvatico**

Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarinjus, Kartoffel-Olivenstampf, Zitrone und wildem Broccoli

Boeuf braisé au jus de barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage

Braised beef with barolo-rosemary jus, potato-olive mash, lemon and wild broccoli

**Spiedini di pollo al limone con polenta al timo e fagioli verdi** **36**

Zitronenhuhn-Spiesschen mit Thymianpolenta und grünen Bohnen

Brochettes de poulet au citron avec polenta au thym et haricots verts

Lemon chicken skewers with thyme polenta and green beans

**Gnocchi di patate con carciofi brasati e pomodori** **32**

Vegane Kartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten 

Gnocchi de pommes de terre végétaliens aux artichauts et tomates braisées

Vegan potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes

## Saisonmenu

**Tatar di Fassona Piemontese** **31**

**con insalata di asparagi bianchi e verdi**

Tatar von piemontesischer Fassona mit weißem und grünem Spargelsalat

Tatar de Fassona piémontais avec salade d'asperges blanches et vertes

Tatar of Piedmontese Fassona with white and green asparagus salad

\*\*\*

**Saltimbocca di filetto di vitello con spugnole, gnocchi**

**all'aglio orsino e punte di asparagi glassate**

Kalbsrückenfilet Saltimbocca mit Morcheln, Bärlauch Gnocchi

und Glasierten Spargelspitze **59**

Saltimbocca de filet de veau aux morilles, gnochcis à l'ail des ours et pointes d'asperges glacées

Fillet of veal Saltimbocca with morels, wild garlic gnocchi

and glazed asparagus tips

\*\*\*

**Mousse di mascarpone con fragole,** **14**

**rabarbaro e pistacchi**

Mascarpone Mousse mit Erdbeeren, Rhabarber und Pistazien

Mousse au mascarpone avec des fraises, de la rhubarbe et des pistaches

Mascarpone mousse with strawberries, rhubarb and pistachios

Menüpreis | Prix du menu | menu price

92

# CORRIERE DEL VIVANDA

## DOLCI

### Diogo consiglia

*Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace*

*Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc*

*Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream*

16

### Tortino al cioccolato

**con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte**

*Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,*

*Himbeeren und Fior di Latte Glace*

*Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte*

*Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream*

16

14

### Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mago e frutto della passione

14

*Pistazien-Kardamon-Creme Brulèe mit Mango und Passionsfrucht*

*Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion*

*Pistachio-cardamom crème brulèe with mango and passion fruit*

### Gelato affogato al caffè

9

### Gelato | Sorbetto

4.5

## Unique Moments after dinner



**BROKEN BAR**  
the club

**Nightclub with DJ**  
open friday & saturday  
from 11 p.m.

**06.&07.05**

**DJ Dave Dee**

**13.&14.05**

**Surprise DJ**

**20.&21.05**

**DJ Lady Eliza**

**26. until 28.05**

**DJ Feel King**



**VIVANDA**  
sapori mediterranei

#### vivanda s. f.

[dal fr. viande (che è il lat. vivanda, der. di vivère), nel sign. ant. di «vivanda»]. - Il cibo, cotto o crudo, preparato per essere mangiato, con riferimento a ogni singola preparazione culinaria

#### vivanda

[von fr. viande (lat. vivanda, der. von vivère), in der ant. Bedeutung von "vivanda"]. - Lebensmittel, gekocht oder roh, zum Verzehr zubereitet, mit Hinweis auf jede einzelne kulinarische Zubereitung

#### vivanda

[du fr. viande (qui est lat. vivanda, dérivé de vivère), dans le sens ant. de "vivanda"]. - Les aliments, cuits ou crus, préparés pour être mangés, avec une référence à chaque préparation culinaire individuelle.

#### vivanda

[from fr. viande (which is lat. vivanda, der. of vivère), in the ant. meaning of "vivanda"]. - Food, cooked or raw, prepared for eating, with reference to each individual culinary preparation

Follow us... tag us!

@uniquehotelpost



**UNIQUE HOTEL POST**  
mountain lifestyle

Leave us a comment

@Tripadvisor

