

\* Gaumenfreude

<b>Ziegenkäse</b> , Randen / Orange / Roggenbrot / Pfeffer aus dem Maggiatal ✓	13.-
<b>Gambero Rosso (I)</b> , Cocktail / Artischocken / Burrata / Kaviar	16.-
<b>Lachs (UK) und Kingfisch (M)</b> , Sashimi / frischer Wasabi 	14.-
<b>Entenleber (F) Troussé</b> , Terrine / Trauben / Kakaobrioche	15.-
<b>Langhirano Rohschinken</b> , Focaccia	14.-
<b>Piadina</b> , Büffelmozzarella / Tomaten / Rucola ✓	13.-
<b>Carnaroli Risotto</b> , Tomaten / frischer Spinat / Burrata ✓ 	14.-
<b>Spaghetti chitarra</b> , Haselnüsse / Burrata / Kaviar	16.-
<b>Kalbs Ossobuco(CH)</b> , Krokette / Gremolata	14.-

\* Von 12.00 bis 21.30 Uhr

## Vorspeisen und Sandwiches

-  **Riffelalpteller**, Trockenfleisch-Spezialitäten (CH) / Bergkäse  
halbe Portion 19.-  
Portion 29.-  
Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person) 19.-
- Wintersalat**, Pouletstreifen (CH)  24.-
-  **Gemischter oder grüner Salat**  12.-
- Club Sandwich**, Pommes frites 26.-
-  **Baguette Caprese**, Tomaten / Mozzarella / Pesto  18.-
-  **Baguette Norway**, Rauchlachs (UK) / Meerrettich / Gurke 18.-
-  **Baguette Parma**, Parmaschinken / Rucola / Parmesan 18.-
- Croque Monsieur**, Schinken / Käse 21.-

## Suppen

-  **Rindskraftbrühe**, 65° Ei / Gemüsejulienne   14.-
- Kürbis**, Rahm   14.-

-  **Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**

## Aus der Pfanne

	<b>Spaghetti</b> , Rahm / Speck / Eigelb / Parmesan		23.- / 31.-
🕒	<b>Penne Rigate</b> , Tomaten / Knoblauch / Chilli / Petersilie  		21.- / 28.-
	<b>Rindsfilet (CH)</b> , gebraten / Café de Paris Sauce / Gemüse / Pommes frites		58.-
🕒	<b>Riffelalp Cheeseburger (CH)</b> , Gruyère / Pommes Frites	150 gr 300 gr	26.- 36.-

## Aus der Pâtisserie

🕒	<b>Tiramisù</b> , hausgemacht		14.-
	<b>Schokoladenmousse</b> , exotische Früchte		14.-
	<b>Apfelstrudel</b> , warm / Vanillesauce		12.-
🕒	<b>Fruchtsalat</b> , frisch  		12.-
	<b>Käseteller</b>		16.-

**Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**

 = Vegetarisch

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Hausgemachtes Eis

Vanille / Schokolade / Stracciatella / Amarena / Pistazien / Fior di latte /  
Arve / Kaffee

Pro Kugel 3.50  
Schlagrahm 1.50

## Coupe

**Eiskaffee**, Vanilleeis / Espresso / Rahm

9.50

**Wintercoupe**, Amarenaeis / Pistazieneis / Meringue / Rahm

10.50

**Coupe Riffelalp**, Schokoladeneis / Arveneis / eingelegte Zwetschgen / Rahm

10.50

**Coupe Exotik**, Stracciatellaeis / Fior di latte Eis / exotische Früchte / Rahm

10.50

**Coupe Dänemark**, Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm

10.50

**Bananasplit**, Bananen / Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Rahm

10.50

## **Frappé**

8.-

## Dessertweine

“Mitis” Amigne de Vétroz  
Jean-René Germanier, Vetroz

10 cl

5 cl

19.50

10.-

Johannisberg “Saint Martin”  
Domaine du Mont d’Or, Sion

19.50

10.-

Château Guiraud 1998  
Premier Cru Classé, Sauternes

25.-

13.-

## Zermatter Wasser

*Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?*

*Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.*

*Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.*

*Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)*

*5dl CHF 5.-*

*1 Liter CHF 9.-*



Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

CH = Schweiz, F = Frankreich, I = Italien, UK = Grossbritannien, M = Mittelmeer

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

*Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen*