





Vorspeisen

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter
24.- / 34.-

Polpo Carpaccio mit Hummer und grünen Bohnen  
34.-

Vitello Tonnato mit leicht gebratenem Thunfisch  
32.-


Mit roter Beete mariniertes Swiss Alpine Lachs
Eingemachte Portobello Pilze mit Dill  
31.-

Nüsslisalat mit frittierten Pouletbruststreifen
Preiselbeeren und schwarzen Nüssen 
29.-

Variation von rohem und gekochtem Gemüse 
28.-

Gemischter Salat 
16.-


Grüner Salat 
14.-

65° pochiertes Ei mit Parmesancreme, frittiertes Lauch und schwarzem Trüffel 
32.-

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können


 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei


Suppen

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot 
16.-


Riffelalp Zwiebelsuppe mit pochiertem Ei und Brot 
16.-

Riffelalp Gamelle 
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)
18.-



Paste und Risotto

Zigerkäse-Spinat Ravioli mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen 
28.- / 34.-

Pappardelle mit Riffelalp Salsiccia Sauce und schwarzem Trüffel
28.- / 34.-

Fusillone di Gragnano mit Mediterraner Sauce und Riesenkrevetten 
30.- / 38.-


Spaghetti mit Riffelalpkäse, Walliser Speck und Pfeffer aus dem Valle Maggia
25.- / 31.-

Carnaroli Risotto mit Steinpilzen und Parmesanchips  
26.- / 32.-

Gemütlich am Tisch

Fondue Chinoise à discrétion
Kalbs- (CH) und Rindfleisch (CH), verschiedene Saucen und Mixed Pickles
Pommes Frites oder Reis
44.-

 = Vegetarisch


 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Fleisch


Mais Pouletbrust im Walliser Speckmantel, Aprikosenjus
Karottenvariation und „Al Bosco Kartoffeln“
42.-


Geschmorte Rindsbacken 
Karottenvariation und cremige Polenta
42.-


Gebratene Lammhüfte, mediterraner Jus 
Karottenvariation und cremige Polenta
46.-

Rindsfilet 180 gr mit Café de Paris
Karottenvariation und „Al Bosco Kartoffeln“
62.-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Traubenjus 
Rahmsauerkraut und Kartoffelchips
42.-

Wolfsbarschfilet mit Caciucco Sauce und Brotcroutons 
42.-

Riesenkrevetten mit Zitrusfrüchte-Kartoffelpüree 
Sautiertes Gemüse
42.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz, Italien

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Lamm: Irland

Krevetten: Vietnam

Egli: Polen

Hummer: Kanada


Wolfsbarsch: Mittelmeer

Zander: Schweiz

Polpo: Marokko


Thunfisch: Indischer Ozean

Pizza

Margherita 
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
26.-

+ Oliven 3.-
+ Scharfe Salami 3.-
+ Gekochter Schinken 3.-
+ Pilze 3.-
+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffelalp Käse
32.-

Vegane Pizza 
Tomaten, Zucchini, Rote Zwiebeln, Rucola
32.-

Desserts

Tobleronemousse mit eingelegten Walliser Zwetschgen 
16.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
16.-

Hausgemachtes Tiramisù
16.-

Käseteller
16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder
Konservierungsmittel