





## Hors d'oeuvre


---


Spécialités de viande séchée italienne et valaisanne, beurre des alpes  
24.- / 34.-


Carpaccio de poulpe et homard, salade d'haricots verts    
34.-


Vitello tonnato et thon légèrement poêlé    
32.-

Saumon Swiss Alpine mariné aux betteraves rouges, champignons portobello confits et aneth    
31.-

Salade de rampon et émincé de suprême de poulet frit, airelles et noix noires   
29.-

Variation de légumes crus et cuits   
28.-

Salade mêlée   
16.-

Salade verte   
14.-


Oeuf poché 65° à la crème de parmesan, poireaux frits et truffe noire   
32.-


Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

## Potages

---


Crème de tomates et pain pizza   
16.-

Soupe à l'oignons Riffelalp à l'œuf poché et pain   
16.-

Gamelle Riffelalp   
(Potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)  
18.-

## Pâtes et risotto



---

Ravioli de fromage Ziger et épinards aux tomates séchées et pignons   
28.- / 34.-

Pappardelle, sauce à la saucisse Riffelalp et truffe noire  
28.- / 34.-

Fusillone di Gragnano à la sauce méditerranéenne et crevettes géantes   
30.- / 38.-

Spaghetti au fromage de Riffelalp, lard valaisan et poivre du val Maggia  
25.- / 31.-

Carnaroli Risotto aux bolets et chips de parmesan    
26.- / 32.-


## Convivial à table

---

Fondue chinoise à discrétion  
Veau (CH) et boeuf (CH), diverses sauces et mixed pickles  
Riz ou pommes frites  
44.-

---

 = végétarien

 = végan


 = sans gluten


 = sans lactose

## Viandes

---

Suprême de poulet élevé au maïs en manteau de lard, jus aux abricots  
Variation de carottes et „pommes de terre Al Bosco“  
42.-


Joue de bœuf braisée   
Variation de carottes et polenta crémeuse  
42.-


Jarret d'agneau poêlé, jus à la méditerranéenne   
Variation de carottes et polenta crémeuse  
46.-


Filet de bœuf 180gr et Café de Paris  
Variation de carottes et „pommes de terre Al Bosco“  
62.-

## Poissons

---

Filets de sandre poêlé au jus de raisins   
Choucroute à la crème et pommes chips  
42.-

Filet de loup de mer à la sauce caciucco et croutons de pain   
42.-

Crevettes géantes et purée de pommes de terre aux agrumes   
Légumes sautés  
42.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse, Italie

Boeuf, veau, porc, volaille : Suisse

Agneau : Irlande

Crevettes : Vietnam

Perches : Pologne

Homnard : Canada

Loups de mer : Méditerranée


Sandre : Suisse

Poulpe : Maroc

Thon : Océan Indien


## Pizza

---

Margherita   
Sauce tomate, mozzarella et basilic  
26.-


+ Olives 3.-  
+ Salami piquant 3.-  
+ Jambon cuit 3.-  
+ Champignons 3.-  
+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp  
Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp  
32.-

Pizza végane   
Tomates, courgette, oignons rouges, roquette  
32.-

## Desserts

---

Mousse de toberone et pruneaux valaisans marinés   
16.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille  
16.-

Tiramisù maison  
16.-

Assiette de fromages  
16.-

Demandez pour notre carte de glaces.  
La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels  
ou agents conservateurs