

# Tagesteller

---



## Montag

Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola 

## Dienstag

Kräuterrisotto mit Eglifilets 


## Mittwoch

Pot-au-feu  
(Siedfleisch, Gemüse und Kartoffeln)  

## Donnerstag

Tagliolini Mamma Marisa   
(Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter)

## Freitag

Gebrautes Lachsfilet mit Weissweinsauce  
Gemüse und Salzkartoffeln 

## Samstag

Skifahrer Penne  
(Walliserspeck, Bergkäse, Spinat, Tomaten Concassée)

## Sonntag

Schweinebraten mit Senfsauce   
Gemüse und Kartoffelpüree


33.-

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

## 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.-

---

 = 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.-

---

 = 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

---

Gebrautes 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, Staffalp 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.-

Hausgemachte Kuchen  
10.50

Al Bosco Cremeschnitte  
12.-

Käseteller  
16.-

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