

Assiette du jour

Lundi

Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette 

Mardi

Risotto aux fines herbes et filets de perches 

Mercredi

Pot-au-feu  
(Bœuf bouilli, légumes et pommes de terre)

Jeudi

Tagliolini Mamma Marisa 
(Tomates, basilic, légumes, Parmesan et beurre)

Vendredi

Filet de saumon poêlé, sauce au vin blanc 
Légumes et pommes de terre nature

Samedi

Penne du skieur
(Lard valaisan, fromage de montagne, épinards, tomates concassées)

Dimanche

Rôti de porc à la sauce moutarde 
Légumes et purée de pommes de terre

33.-

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

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

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.-

 = végétarien

 = végétarien

 = sans gluten

 = sans lactose

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.-

 = 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.-

Tarte maison
10.50

Mille-feuille „Al Bosco“
12.-

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*