




Bar Spezial

(Von 12.00 bis 21.30 Uhr)

Kingfish und Swiss Alpine Lachs , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja 	24.-
Entenleber „au Torchon“ , Kürbis mit Rosmarin / Aprikosen / Abricotine / Haselnuss Brioche	24.-
Filet Stück vom schottischen Lachs , Oona Kaviar N° 103 / grüner Apfel / Bergamotte 	22.-
Vegane Trilogie , Veganer Käse / Kürbis-Chutney / Tomatenkompott / Brotvariation 	22.-
Oona Kaviar N° 103 , Blinis / Alpbutter	Dose 50 gr 190.-

Wir verzichten (trotz 5* Küche) so gut wie möglich auf weitgereiste Produkte

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Entenleber: Frankreich

Krevetten: Vietnam

Swiss Alpine Lachs: Schweiz


Salmon: Schottland

Kingfish: Nordatlantik

Wolfsbarsch: Mittelmeer

Kaviar: Schweiz

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches

 Riffelalpteller , Trockenfleisch / Rohschinken / getrockneter Speck / getrocknetes Lamm Entrecôte / Hauswurst / Bergkäse		
	halbe Portion	23.-
	Portion	34.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)	23.-
Spinatsalat mit Krevetten , grilliertes Gemüse / Tomatenkompott		31.-
Caesar Salat , Lattich / Pouletbrust / Speck / Sardellen / Parmesan / Croutons		31.-
Niçoise-Salat , Lattich / Thunfisch / Eier / Kartoffeln / grüne Bohnen / Sardellen / Tomaten		31.-
Krevetten Cocktail , Cocktailsauce / Eisbergsalat / Orangenfilets  		29.-
 Gemischter Salat 		16.-
 Grüner Salat 		14.-
Club Sandwich , Pommes frites		32.-
Vegetarisches Club Sandwich , Pommes frites 		32.-
 Baguette Caprese , Tomaten / Mozzarella / Pesto 		23.-
 Baguette Norway , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke		23.-
 Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		23.-
Croque Monsieur , Schinken / Käse / Pommes frites		26.-
 Riffelalp Cheeseburger , Speck / Zwiebeln / Gruyère / Mayonnaise / Pommes frites	150 gr	31.-
	300 gr	38.-
 Veganer Burger , Pommes frites 		31.-
 Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr		

Suppen

Tomatensuppe , Rahm / Basilikum  	16.-
Walliser Weissweinsuppe , Früchtebrot 	16.-
 Rinderkraffbrühe , Plin Ravioli mit piemontesischem Brasato / Périgord Trüffel	16.-


Bar Evergreen

Rindstatar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr	38.-
	180 gr	52.-

Aus der Pfanne

 Spaghetti , Tomaten / Basilikum 	24.- / 31.-
 Tagliatelle , Alfredo / Périgord Trüffel 	28.- / 36.-
 Penne all'Arrabbiata 	24.- / 31.-
Bärlauchgnocchi , Steinpilze / Haselnuss 	28.- / 36.-
Rindsfilet , gebraten / Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / Pommes frites	64.-
Wolfsbarschfilet , Tomatenkompott / sautiertes Gemüse / Salzkartoffeln  	52.-






 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

 Tiramisu , hausgemacht		16.-
Tobleronemousse , eingelegte Aprikosen		16.-
Apfelstrudel , warm / Vanillesauce		16.-
 Fruchtsalat 		14.-
Friandiseteller		16.-
Käseteller 		18.-
 Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr		

Dessertweine

	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	24.-	12.-
Château Filhot 2018 Deuxième Cru Classé, Sauternes	25.-	12.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Haselnuss-Praline / Amaretti / Honig / Zigerkäse-Blaubeeren marmoriert / Sabayon

Veganes und Laktosefreies Eis: Vanille / Schokolade  

Sorbets : Zitrone / Birne / Erdbeere / Aprikose / Bergamotte / Blutorange  

Pro Kugel 4.-
Schlagrahm 1.50

Coupes


Eiskaffee Riffelalp, Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 10.50

Coupe Amaretto, Amarettieis / Honigeis / Milch und Amaretto Disaronno Schaum / Amaretti / Rahm 12.-

Coupe Birne, Vanilleeis / Birnen Sorbet / eingelegte Birne / karamellisierte Pekannüsse / Nusscrumble 12.-

Coupe Sabayon, Vanilleeis / Sabayoneis / Marsala Rosinen / Rahm 12.-

Coupe Cheesecake, Zigerkäse-Blaubeereneis marmoriert / Crumble / Blaubeerenkompott 12.-

Coupe Zitrusfrüchte, Blutorangen Sorbet / Bergamotte Sorbet / frische Zitrusfruchtwürfel  12.-

Coupe Dänemark, Vanilleeis / Schokoladensauce / Mandeln / Rahm 12.-

Bananensplit, Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Bananen / Rahm 12.-

Frappé 10.50

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.-



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

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