




## Bar spécial

De 12h00 à 21h30

<b>Sériole et saumon Swiss Alpine</b> , sashimi / wasabi / gingembre / soja 	24.-
<b>Foie gras de canard au torchon</b> , courge au romarin / abricots / Abricotine / brioche aux noisettes	24.-
<b>Barre de saumon écossais</b> , caviar Oona N° 103 / pomme verte / bergamote 	22.-
<b>Trilogie végétane</b> , fromage végétane / chutney de courge / compote de tomates / variation de pain 	22.-
<b>Caviar Oona N° 103</b> , blinis / beurre d'alpage	boite 50 gr 190.-

Nous évitons autant que possible (malgré la cuisine 5\*) les produits qui viennent de loin

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse

Foie gras de canard : France

Crevettes : Vietnam

Saumon Swiss Alpine : Suisse

Saumon : Écosse


Sériole : Nord est Atlantique

Loup de mer : Méditerranée

Caviar : Suisse

---

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

## Hors d'œuvre et sandwiches

	<b>Assiette Riffelalp</b> , viandes séchées / jambon cru / lard sec / entrecôte d'agneau / Saucisse valaisanne séchée / fromage d'alpage		
	Demi-portion		23.-
	Portion		34.-
	Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne)		23.-
	<b>Salade d'épinards aux crevettes</b> , légumes grillés / compote de tomates		31.-
	<b>Salade Caesar</b> , laitue / suprême de poulet / lard / anchois / parmesan / croutons		31.-
	<b>Salade niçoise</b> , laitue / thon / oeuf / pommes de terre / haricots verts / anchois / tomates		31.-
	<b>Cocktail de crevettes</b> , sauce cocktail / laitue iceberg / filets d'oranges	 	29.-
	<b>Salade mêlée</b> 		16.-
	<b>Salade verte</b> 		14.-
	<b>Club Sandwich</b> , pommes frites		32.-
	<b>Club Sandwich végétarien</b> , pommes frites 		32.-
	<b>Baguette Caprese</b> , tomates / mozzarella / pesto 		23.-
	<b>Baguette Norvégienne</b> , saumon fumé / raifort / concombre		23.-
	<b>Baguette Parma</b> , jambon de Parme / roquette / parmesan		23.-
	<b>Croque monsieur</b> , jambon / fromage / pommes frites		26.-
	<b>Riffelalp Cheeseburger</b> , lard / oignons / gruyère / mayonnaise / pommes frites	150 gr	31.-
		300 gr	38.-
	<b>Burger végane</b> , pommes frites 		31.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15








## Potages

- Soupe à la tomate**, crème / basilic   16.-
- Soupe au vin blanc valaisan**, pain aux fruits secs  16.-
-  **Consommé de boeuf**, plin ravioli de boeuf braisé à la piémontaise / truffe du Périgord 16.-


## Bar Evergreen

- Tartare de boeuf**, filet de boeuf haché à la main / toast 120 gr 38.-  
180 gr 52.-

## De la poêle

-  **Spaghetti**, tomates / basilic  24.- / 31.-
-  **Tagliatelle**, Alfredo / truffe du Périgord  28.- / 36.-
-  **Penne all'arrabbiata**  24.- / 31.-
- Gnocchi à l'ail des ours**, bolets / noisettes  28.- / 36.-
- Filet de boeuf**, poêlé / sauce au poivre / légumes sautés / pommes frites 64.-
- Filet de loup de mer**, compote de tomates / légumes sautés    
Pommes nature 52.-





 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

## Desserts

 <b>Tiramisù</b> , maison	16.-
<b>Mousse au toblerone</b> , abricots marinés	16.-
<b>Stroudel aux pommes</b> , tiède / sauce vanille	16.-
 <b>Salade de fruits</b> 	14.-
<b>Assiette de friandises</b>	16.-
<b>Assiette de fromages</b> 	18.-

 **„Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15**


## Vins de dessert

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

## Glaces et sorbets maison

**Glaces:** vanille / stracciatella / chocolat / café / noisette-praliné / amaretti / miel / fromage Ziger marbré myrtille / sabayon

**Glace végétale et sans lactose :** vanille / chocolat  

**Sorbets:** citron / poire / fraise / abricot / bergamote / orange sanguine  

par boule 4.-  
crème fouettée 1.50

## Coupes

**Café glacé,** glace café / glace vanille / espresso / crème 10.50

**Coupe amaretto,** glace amaretti / glace au miel / mousseline de lait et Amaretto Disaronno / amaretti / crème 12.-

**Coupe Birne,** glace vanille / sorbet poire / poire marinée / noix de pécan caramélisées / crumble de noix 12.-

**Coupe Sabayon,** glace vanille / glace sabayon / raisins secs au marsala / crème 12.-

**Coupe cheesecake,** glace au fromage Ziger marbré myrtille / crumble / compote de myrtilles 12.-

**Coupe Zitrusfrüchte,** sorbet orange sanguine / sorbet bergamote / dés d'agrumes frais  12.-

**Coupe Danemark,** glace vanille / sauce chocolat / crème 12.-

**Bananasplit,** glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / bananes / crème 12.-

**Frappé** 10.50

## Eau zermattoise

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m ?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.  
L'eau de très haute qualité et est prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl CHF 5.-

1 litre CHF 9.-



Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances