Bar spécial De 12h00 à 21h30

Sé	riole et saumon Swiss Alpine, sashimi / wasabi / gingembre / soja		24
	ie gras de canard au torchon, courge au romarin / abricots / Abricotine / ioche aux noisettes		24
	urre de saumon écossais, caviar Oona N° 103 / pomme verte / bergamote 🈿		22
Tril va	logie végane , fromage végane / chutney de courge / compote de tomates / 🏈 riation de pain	egan	22
Ca	aviar Oona N° 103, 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 : Vietname

Saumon Swiss Alpine : Suisse Saumon : Écosse

Sériole : Nord est Atlantique Loup de mer : Méditerranée

Caviar: Suisse









Hors d'œuvre et sandwiches

(1)	Assiette Riffelalp , 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 p	oersonne)	23
	Salade d'épinards aux crevettes, légumes grillés / compote de tomates		31
	Salade Caesar, laitue / suprême de poulet / lard / anchois / parmesan / crouton	S	31
	Salade niçoise, laitue / thon / oeuf / pommes de terre / haricots verts / anchois /	tomates	31
	Cocktail de crevettes, sauce cocktail / laitue iceberg / filets d'oranges		29
(1)	Salade mêlée 🏏		16
(1)	Salade verte 🗸		14
	Club Sandwich, pommes frites		32
	Club Sandwich végétarien, pommes frites 🗸		32
	Baguette Caprese , tomates / mozzarella / pesto ${f V}$		23
	Baguette Norvégienne, saumon fumé / raifort / concombre		23
	Baguette Parma, jambon de Parme / roquette / parmesan		23
	Croque monsieur, jambon / fromage / pommes frites		26
	Riffelalp Cheeseburger, lard / oignons / gruyère /mayonnaise / pommes frites	150 gr 300 gr	31 38
(1)	Burger végane, pommes frites Cegan		31

<u>Potages</u>

Soupe à la tomate, crème / basilic V Soupe au vin blanc valaisan, pain aux fruits secs 16.-

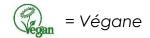
Consommé de boeuf, plin ravioli de bœuf braisé à la piémontaise / truffe du Périgord 16.-

Bar Evergreen

Tartare de boeuf, filet de boeuf haché à la main / toast120 gr38.-180 gr52.-

<u>De la poêle</u>

Spaghetti, tomates / basilic \$\overline{\chi_0}\$ 24.- / 31. Tagliatelle, Alfredo / truffe du Périgord \$\overline{\chi_0}\$ 28.- / 36. Penne all'arrabbiata \$\overline{\chi_0}\$ 24.- / 31. Gnocchi à l'ail des ours, bolets / noisettes \$\overline{\chi_0}\$ 28.- / 36. Filet de bœuf, poêlé / sauce au poivre / légumes sautés / pommes frites
 Filet de loup de mer, compote de tomates / légumes sautés \$\overline{\chi_0}\$ \$\overl







<u>Desserts</u>

(1) Tiramisù , maison		16.
Mousse au toblerone, abricots marinés		16.
Stroudel aux pommes, tiède / sauce vanille		16.
Salade de fruits Gan		14.
Assiette de friandises		16.
Assiette de fromages $ec{m{ec{y}}}$		18.
() "Late Arrival Dinner" jusqu'à 0h15		
<u>Vins de dessert</u>	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	24	12.
Château Filhot 2018 Deuxième Cru Classé, Sauternes	25	12.50

12.50

Glaces et sorbets maison

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

Glace végane et sans lactose : vanille / chocolat (





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





par boule crème fouettée	4 1.50
<u>Coupes</u>	
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 pékan 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