

## Vorspeisen / Appetisers / Hors d'oeuvre

Walliser Trockenfleischsteller

**Dried Valais meat platter**



Assiette de viande séchée valaisanne

23.- / 34.-

Riffelalp Hauswurst und Staffelalpkäse

**Riffelalp dried sausage and Staffelalp cheese**



Riffelalp saucisse séchée et fromage de Staffelalp

30.-

Rund um Riffelalp, Carne Salada, Zigerkäse, Pilze, getrocknete Tomaten, Oliven und Brotvariation

**Around Riffelalp, carne salada, Ziger cheese, mushrooms, dried tomatoes, olives and bread variation**

Autour de Riffelalp, carne salada, fromage Ziger, champignons, tomates séchées, olives et variation de pain

32.-

Salatbuffet

**Salad buffet**



Buffet de salades

16.-

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

**Our staff will be happy to give you information on the effects that can trigger allergies or intolerances**

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

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

**All our prices are in CHF and VAT is included**

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise



Vegetarisch  
Vegetarian  
Végétarien



Vegan  
Vegan  
Végane




Glutenfrei  
Gluten free  
Sans gluten





Laktosefrei  
Lactose free  
Sans lactose

## Suppen / Soups / Potages

Walliser Weissweinsuppe mit Früchtebrot  
**Valais white wine soup with dried fruit bread**   
Soupe au vin blanc valaisan et pain aux fruits secs

16.-

Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum  
**Tomato soup with cream and basil**   
Soupe de tomates à la crème et basilic

16.-

Rinderkaftbrühe, Plin Ravioli mit piemontesischem Brasato und Périgord Trüffeln  
**Beef consommé with Plin ravioli of Piedmont braised beef and Périgord truffle**  
Consommé de bœuf aux plin ravioli de bœuf braisé à la piémontaise et truffe du Périgord


16.-

## Käsespezialitäten / Cheese specialties / Spécialités au fromage

Traditionelles Raclette (Aletschkäse)   
**Traditional raclette (Aletsch cheese)**  
Raclette traditionnelle (Fromage d'Aletsch)  
Portion  
A discrétion

12.-

32.-

Käsefondue (moitié-moitié)   
**Cheese fondue (moitié-moitié)**  
Fondue au fromage (moitié-moitié)

32.-

## Fisch / Fish / Poisson

Swiss Alpine Lachsfilet  
**Fillet of Swiss Alpine salmon**  
Filet de saumon Swiss Alpine

44.-

## Vom Grill / **From grill** / Du grill

Salsiccia 2222 (Hausgemachte Schweinswurst)

**Salsiccia 2222 (homemade pork sausage)**

Salsiccia 2222 (saucisse de porc maison)

32.-

Schweins Spareribs

**Pork Spareribs**

Travers de porc

38.-

Kalbssteak

**Veal steak**

Steak de veau

58.-

Lammentrecôte

**Lamb entrecôte**

Entrecôte d'agneau

52.-

Rindsfilet

**Fillet of beef**

Filet de boeuf

62.-

Mixed Grill (Salsiccia 2222, Schweins Spareribs, Kalbssteak, Lammentrecôte)

**Mixed grill (Salsiccia 2222, pork spareribs, veal steak, lamb entrecôte**

Mixed grill (Salsiccia 2222, travers de porc, steak de veau, entrecôte d'agneau)

64.-

Unser Fleisch und Fisch servieren wir Ihnen mit grillierten Kartoffeln, Gemüse und verschiedenen Saucen

**Our meat and fish are served with grilled potatoes, vegetables and different sauces**

Nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre, légumes grillés et différentes sauces

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Lamm: Irland

Aufschnitt: Schweiz

Origin of our meat:

Beef, veal, pork: Switzerland

Lamb: Ireland

Cold cuts: Switzerland

Provenance de nos viandes:

Boeuf, veau, porc: Suisse

Agneau: Irlande

Charcuterie: Suisse

## Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Warm apple strudel with vanilla sauce**

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille

16.-

Fruchtsalat mit Vanilleeis

**Fruit salad with vanilla ice-cream**

Salade de fruits et glace vanille

14.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten

**Toblerone fondue with fresh fruit**

Fondue au Toblerone et fruits frais

18.-

**Walliser Sorbet, Sorbet Williams, Sorbet Colonel**

12.-

## Hausgemachtes Eis / **Homemade ice-creams** / Glaces maison

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

**Ice-cream: vanilla, stracciatella, chocolate, coffee, hazelnut-praline, amaretti, honey,  
marbled ziger cheese-blueberry, sabayon**

Glace: vanille, stracciatella, chocolat, café, noisette-praliné, Amaretti, miel,  
fromage Ziger marbré myrtille, sabayon

Veganes und Lactosefreies Sorbet: Zitrone, Birne, Erdbeere, Aprikose, Bermaotte, Blutorange

**Vegan and lactose free sorbet: lemon, pear, strawberry, apricot, Bergamot, blood orange**

Sorbet végétane et sans lactose : citron, poire, fraise, abricot, bergamote, orange sanguine



Veganes und Lactosefreies Eis: Vanille, Schokolade

**Vegan and lactose free ice-cream: vanilla, chocolate**

Glace végétane et sans lactose : vanille, chocolat



Pro Kugel / **per scoop** / par boule

Schlagrahm / **Whipped cream** / Crème fouettée

4.-

1.50

## Coupes

<b>Eiskaffee</b>	Kaffeeis, Vanilleis, Espresso, Rahm <b>Coffee ice-cream, vanilla ice-cream, espresso, cream</b> Glace café, glace vanille, espresso, crème	10.50
<b>Coupe Amaretto</b>	Amarettis, Honigeis, Milch und Amaretto Disaronno Schaum, Amaretti / Rahm <b>Amaretti ice-cream, honey ice-cream, milk and Amaretto Disaronno mousseline, amaretti, cream</b> Glace amaretti, glace au miel, mousseline de lait et Amaretto Disaronno, amaretti, crème	12.-
<b>Coupe Birne</b>	Vanilleis, Birnen Sorbet, eingelegte Birne, karamellierte Pekannüsse, Nusscrumble <b>Vanilla ice-cream, pear sorbet, marinated pear, caramelised pekan nuts, nut crumble</b> Glace vanille, sorbet poire, poire marinée, noix de pékan caramélisées, crumble de noix	12.-
<b>Coupe Sabayon</b>	Vanilleis, Sabayoneis, Marsala Rosinen, Rahm <b>Vanilla ice-cream, sabayon ice-cream, marsala raisins, cream</b> Glace vanille, glace sabayon, raisins secs au marsala, crème	12.-
<b>Coupe Cheesecake</b>	Zigerkäse-Blaubeereneis marmoriert, Crumble, Blaubeerenkompott <b>Marbled Ziger cheese-blueberry ice-cream, crumble, blueberry compote</b> Glace au fromage Ziger marbré myrtille, crumble, compote de myrtilles	12.-
<b>Coupe Zitrusfrüchte</b>	Blutorangen Sorbet, Bergamotte Sorbet, frische Zitrusfruchtwürfel <b>Blood orange sorbet, bergamot sorbet, fresh citrus fruit dices</b> Sorbet orange sanguine, sorbet bergamote, dés d'agrumes frais	12.-
<b>Dänemark</b>	Vanilleis, Schokoladensauce, Mandeln, Rahm <b>Vanilla ice-cream, chocolate sauce, almonds, cream</b> Glace vanille, sauce au chocolat, amandes, crème	12.-
<b>Bananensplit</b>	Vanilleis, Schokoladeneis, Schokoladensauce, Bananen, Rahm <b>Vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, chocolate sauce, banana, cream</b> Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, bananes, crème	12.-
<b>Frapé</b>		10.50

