

VORSPEISEN

Getrocknete italienische Fleischspezialitäten
Mit Tomatenkompott und Mostarda
(Parmaschinken, Felino Salami, Pancetta und Gorgonzola)
24.- / 34.-

Riffelalpteller mit hausgemachten Gurken
(Trockenfleisch, Walliser Speck, Hauswurst, Riffelalpkäse)
24.- / 34.-

Vitello Tonnato mit leicht gebratenem Thunfisch
32.-



Marinierter Swiss Alpine Lachs mit Steinpilzen,
Meerrettich-Soja Mayonnaise und Kräutercroutons
31.-



Frittierte Pouletbruststreifen mit Aioli
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
31.-

65° pochirtes Ei mit Parmesancreme,
frittiertem Lauch und schwarzem Trüffel
32.-



Oona Kaviar N° 103 (Dose 50 gr),
Pizzabrot und Sauerrahm
190.-

Gemischter Salat
16.-



Grüner Salat
14.-



SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot
16.-



Riffelalp Zwiebelsuppe mit pochiertem Ei und Brot
16.-



Riffelalp Gamelle
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)
18.-



PASTE UND RISOTTO

Ricotta-Spinat Ravioli mit Gorgonzola, Lauch und Baumnüssen
28.- / 34.-



Pacchero di Gragnano mit Ossobucco Ragout und sautiertem Spinat
28.- / 34.-

Tagliatelle mit sautierten Pilzen und Walliser Speck
25.- / 31.-

Schwarze Tagliolini mit Gambero Rosso Carpaccio, Venusmuscheln,
Tagiasca Oliven und Kohlesauce
28 / 34

Calamarata aglio olio e peperoncino mit Calamari
28.- / 34.-



Carnaroli Safranrisotto mit Steinpilzen und Riffelalp Salsiccia
26.- / 32.-



FLEISCH

Fondue Chinoise à discrétion

Kalbs- (CH) und Rindfleisch (CH), verschiedene Saucen und Mixed Pickles

Pommes Frites oder Reis

44.-

Kalbsmedaillon mit Belper Knolle und Haselnüssen

Glasierte Karotten und Erbsen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

48.-



Rinderschmorbraten

Glasierte Karotten und Erbsen, cremige Polenta

42.-

Rindsfilet 180 gr. mit Steinpilzen und Portwein Schalotten

Glasierte Karotten und Erbsen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

62.-

FISCH

Gebrautes Zanderfilet mit Trauben

Rahmsauerkraut, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

42.-



Wolfsbarschfilet mit Champagner-Safranvelouté

Blumenkohl und Brokkoli aglio olio, Petersilien Stampfkartoffeln

46.-

Moscardini mediterrane Art, Brotcroutons

Blumenkohl und Brokkoli aglio olio, Petersilien Stampfkartoffeln

42.-

PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

26.-



+ Oliven 3.-

+ Scharfe Salami 3.-

+ Gekochter Schinken 3.-

+ Pilze 3.-

+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza

Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffelalp Käse

32.-

Vegane Pizza

Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola

32.-



Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz, Italien

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Wolfsbarsch, Calamari, Moscardini: Mittelmeer

Lachs: Schweiz

Zander: Lago Maggiore

Thunfisch: Indischer Ozean

Kaviar: Schweiz

DESSERTS

Profiteroles mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm
16.-

Tobleronemousse mit eingelegten Walliser Aprikosen
16.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
16.-

Hausgemachtes Tiramisù
16.-

Käseteller
16.-

Fragen Sie nach unserer Karte mit handwerklich hergestelltem Schweizer Eis



= Vegetarisch



= Vegan



= Glutenfrei



= Laktosefrei

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