

ASSIETTE DU JOUR

Lundi

Côtelette de porc aux herbes à la valaisanne
Peperonata et pommes rissolées

Mardi

Escalope de veau viennoise aux aïelles
Carottes glacées et salade de pommes de terre

Mercredi

Filet de loup de mer, sauce méditerranéenne
Courgettes sautées et écrasé de pommes de terre



Jeudi

Bœuf braisée
Carottes et petits pois glacés, purée de pommes de terre

Vendredi

Filet de saumon fumé écossais et sauce au safran
Fenouil glacé et riz Vénéral



Samedi

Côtelettes d'agneau au Panko frit, sauce aïoli
Haricots verts au lard et gratin de pommes de terre

Dimanche

Tagliata de bœuf aux tomates datterini, basilic et pignons
Caponata de légumes et pommes de terre au romarin



36.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

HORS D'OEUVRE

Spécialités de viandes séchées italiennes
À la compote de tomates et mostarda
(Jambon de Parme, salami Felino, pancetta et gorgonzola)
24.- / 34.-

Assiette Riffelalp et concombres maison
(Viande séchée, lard sec valaisan,
saucisse valaisanne séchée, fromage de Riffelalp)
24.- / 34.-

Focaccia à la burrata, tomates fraîches, basilic et olives Taggiasca
28.-

Sériole marinée aux trois poivres
Sauce yogourt, oignons rouges, raisins et salade frisée
31.-

Composition de salade à la méditerranéenne et émincé de poulet poêlé
31.-

Caviar Oona N° 103 (boîte 50 gr), pain pizza et crème aigre
190.-

Salade mêlée
16.-

Salade verte
14.-



POTAGES

Crème de tomates et pain pizza

16.-



Soupe à l'oignons Riffelalp à l'œuf poché et pain

16.-



Gamelle Riffelalp

(Potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)

18.-



PÂTES ET RISOTTO

Ravioli de pecorino alla carbonara et guanciale

28.- / 34.-

Penne Rigate aux tomates, basilic, burrata et pain aromatisé

24.- / 30.-



Gnocchetto Sardo au pesto, haricots verts, pommes de terre
et carpaccio de gambero rosso

28.- / 34.-



Spaghetti aglio, olio e peperoncino au tartare de saumon Swiss Alpine
et courgettes

28.-/34.-

Pacchero à l'émincé de filet de bœuf, bolets, brocoli et Sbrinz d'alpage

30.- / 36.-



Risotto au safran, légumes et effiloché de jarret de veau à la gremolata

26.- / 32.-



SALUTATION DE LA WALLISERKELLER

Raclette garnie (Aletsch)

Portion 12.-

à discrétion 32.-



Fondue au fromage (moitié-moitié)

32.-



Fondue chinoise, pommes frites ou riz

44.-

PIZZA

Margherita

Sauce tomate, mozzarella et basilic

26.-



+ Olives 3.-

+ Salami piquant 3.-

+ Jambon cuit 3.-

+ Champignons 3.-

+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp

Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp

32.-

Pizza végane

Tomates, courgette, oignons rouges, roquette

32.-



DESSERTS

Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat et crème fouettée
16.-

Mousse de toberone et pruneaux marinés
16.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille
16.-

Tiramisù maison
16.-

Tarte maison
10.50

Mille-feuille „Al Bosco“
12.-

Assiette de fromages
16.-

Demandez la carte des glaces artisanales suisses

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse, Italie

Boeuf, veau, porc, volaille : Suisse

Agneau : Irlande

Loups de mer, : Méditerranée

Sériole : nord-est Atlantique

Thon : Océan Indien

Saumon : Suisse, Écosse

Caviar : Suisse

Pain :

Tous nos produits de boulangerie proviennent de Suisse, certains pains et toutes les pâtisseries sont faits maison et d'autres proviennent d'une boulangerie locale à Zermatt.

 = végétarien

 = sans gluten

 = végétarien

 = sans lactose

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances