

Vorspeisen

 Riffelalpteller , Trockenfleisch / Rohschinken / getrockneter Speck / getrocknetes Lamm Entrecôte / Hauswurst / Bergkäse	halbe Portion	23.-
	Portion	34.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)	23.-
Caesar Salat , Lattich / Pouletbrust / Speck / Sardellen / Zwiebeln / Parmesan / / Croutons		31.-
Niçoise-Salat , Lattich / Thunfisch / Eier / Kartoffeln / grüne Bohnen / Sardellen / Tomaten 		31.-
Poke Bowl , Riesenkrevetten / Avocado / Mango / Gurken / Reis / Süss-Sauersauce  		31.-
Kingfish und Swiss Alpine Lachs , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja 		31.-
Oona Kaviar N° 103 , Blinis / Alpbutter	Dose 50 gr	190.-
 Gemischter Salat 		16.-
 Grüner Salat 		14.-

Wir verzichten (trotz 5* Küche) so gut wie möglich auf weitgereiste Produkte

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Krevetten: Vietnam

Swiss Alpine Lachs: Schweiz

Kingfish: Nordostatlantik

Wolfsbarsch: Mittelmeer

Kaviar: Schweiz

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

Sandwiches

	Club Sandwich , Pommes frites		32.-
	Vegetarisches Club Sandwich , Pommes frites 		32.-
	Baguette Caprese , Tomaten / Mozzarella / Pesto 		23.-
	Baguette Norway , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke		23.-
	Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		23.-
	Croque Monsieur , Schinken / Käse / Pommes frites		26.-
	Riffelalp Cheeseburger , Speck / Gewürzgurken / Gruyère / Mayonnaise / Pommes frites	150 gr 300 gr	31.- 38.-
	Veganer Burger , Pommes frites 		31.-

Suppen

	Tomatensuppe , Burrata / Basilikum  	16.-
	Rinderkraftbrühe , Plin Ravioli mit Zigerkäse und Bärlauch	16.-
	Ramen Suppe , Nudeln / Krevetten / Eier / Gemüse / Soja 	26.-
	Late Arrival Dinner bis 22.30 Uhr	

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Bar Evergreen

Rindstatar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr	38.-
	180 gr	52.-
Tomatentatar , Kartoffel-Steinpilzkrokette / vegane Basilikum Mayonnaise 		28.-

Aus der Pfanne

 Spaghetti , Tomaten / Basilikum 	24.- / 31.-
 Tagliatelle Alfredo , Rahm / Parmesan 	26.- / 34.-
 Penne all'Arrabbiata 	24.- / 31.-
Alpkräutergnocchi , Pfifferlinge / Haselnusspesto 	28.- / 36.-
Rindsfilet , gebraten / Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / Pommes frites 	64.-
Wolfsbarschfilet , Zitrone / Taggiasca Oliven / Zucchini / Kartoffelperlen  	52.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

	Tiramisu , hausgemacht	16.-
	Tobleronemousse , eingelegte Aprikosen	16.-
	Apfelstrudel , warm / Vanillesauce	16.-
	Fruchtsalat 	14.-
	Friandiseteller	16.-
	Käseteller 	18.-
	Late Arrival Dinner bis 22.30 Uhr	

Dessertweine

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

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Honig-Mandel / Salzkaramell
Zigerkäse-Blaubeeren marmoriert / Doppelrahm-Kirschen marmoriert

Veganes und Laktosefreies Eis: Vanille / Schokolade  

Sorbets : Zitrone / Birne / Erdbeere / Aprikose / Mango / weisser Pfirsich /  
Bananen-Passionsfrucht

Pro Kugel 4.-
Schlagrahm 2.-

Coupes

Eiskaffee Riffelalp, Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 12.-

Coupe Schwarzwald, Doppelrahm-Kirscheneis marmoriert / Amarena / Kirsch Espuma /
Schokoladen Financier 12.-

Coupe Karamell, Honig-Mandeleis / Salzkaramelleis / Tonkabohnen Crumble /
Mandel Florentiner 12.-

Coupe Exotik, Bananen-Passionsfrucht Sorbet / Mango Sorbet / Exotik Fruchtwürfel   12.-

Coupe Dänemark, Vanilleeis / Schokoladensauce / Mandeln / Rahm 12.-

Bananensplit, Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm 12.-

Frappé 10.50