










## Hors d'œuvre

	<b>Assiette Riffelalp</b> , 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 personne)	23.-
	<b>Salade Caesar</b> , laitue / suprême de poulet / lard / anchois / oignons / parmesan / croutons	31.-
	<b>Salade niçoise</b> , laitue / thon / oeuf / pommes de terre / haricots verts / anchois / tomates 	31.-
	<b>Poke bowl</b> , crevettes géantes / avocat / mangue / concombre / riz / sauce à l'aigre doux  	31.-
	<b>Sériole et saumon Swiss Alpine</b> , sashimi / wasabi / gingembre / soja 	31.-
	<b>Caviar Oona N° 103</b> , blinis / beurre d'alpage	boite 50 gr 190.-
	<b>Salade mêlée</b> 	16.-
	<b>Salade verte</b> 	14.-

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

Crevettes : Vietnam

Saumon Swiss Alpine : Suisse

Sériole : Nord est Atlantique









Loup de mer : Méditerranée

Caviar : Suisse





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

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

## Sandwiches


	<b>Club Sandwich</b> , pommes frites		32.-
	<b>Club Sandwich végétarien</b> , pommes frites 		32.-
	<b>Baguette Caprese</b> , tomates / mozzarella / pesto 		23.-
	<b>Baguette Norvégienne</b> , saumon fumé / raifort / concombre		23.-
	<b>Baguette Parma</b> , jambon de Parme / roquette / parmesan		23.-
	<b>Croque monsieur</b> , jambon / fromage / pommes frites		26.-
	<b>Riffelalp Cheeseburger</b> , lard / concombre au vinaigre / gruyère / mayonnaise / pommes frites	150 gr 300 gr	31.- 38.-
	<b>Burger végane</b> , pommes frites 		31.-

## Potages

	<b>Soupe à la tomate</b> , burrata / basilic  		16.-
	<b>Consommé de boeuf</b> , plin ravioli au fromage Ziger et ail des ours		16.-
	<b>Potage ramen</b> , nouilles / crevettes géantes / œuf / légumes / soja 		26.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 22h30


 = Végétarien

 = Végane











 = Sans gluten

 = Sans lactose


## Bar Evergreen

<b>Tartare de boeuf</b> , filet de boeuf haché à la main / toast	120 gr	38.-
	180 gr	52.-
<b>Tartare de tomates</b> , croquettes de pommes de terre et bolets / mayonnaise végane au basilic 		28.-

## De la poêle

 <b>Spaghetti</b> , tomates / basilic 		24.- / 31.-
 <b>Tagliatelle Alfredo</b> , crème / parmesan 		28.- / 36.-
 <b>Penne all'arrabbiata</b> 		24.- / 31.-
<b>Gnocchi aux herbes alpines</b> , chanterelles / pesto aux noisettes 		28.- / 36.-
<b>Filet de bœuf</b> , poêlé / sauce au poivre / légumes sautés / pommes frites 		64.-
<b>Filet de loup de mer</b> , citron / olives Taggiasca / courgettes / perles de pommes de terre  		52.-






 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

## De notre pâtisserie



 <b>Tiramisù</b> , maison	16.-
<b>Mousse au toberone</b> , abricots marinés	16.-
<b>Stroudel aux pommes</b> , tiède / sauce vanille	16.-
 <b>Salade de fruits</b> 	14.-
<b>Assiette de friandises</b>	16.-
<b>Assiette de fromages</b> 	18.-
 <b>„Late Arrival Dinner“ jusqu'à 22h30</b>	



## Vins de dessert

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

## Glaces et sorbets maison

**Glaces:** vanille / stracciatella / chocolat / café / miel-amandes / caramel salé / fromage Ziger marbré myrtille / crème double marbré cerise

**Glace végétale et sans lactose :** vanille / chocolat  

**Sorbets:** citron / poire / fraise / abricot / mangue / pêche blanche /   banane-fruits de la passion


par boule 4.-  
crème fouettée 2.-

## Coupes

**Café glacé,** glace café / glace vanille / espresso / crème 12.-

**Coupe Schwarzwald,** glace crème double marbré cerise / amarena / espuma de Kirsch / financier au chocolat 12.-

**Coupe caramel,** glace au miel-amandes / glace au caramel salé / crumble aux fèves de tonka / Florentin aux amandes 12.-

**Coupe exotique,** sorbet banane-fruits de la passion / sorbet mangue /   dés de fruits exotiques 12.-

**Coupe Danemark,** glace vanille / sauce chocolat / crème 12.-

**Bananasplit,** glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème 12.-

**Frappé** 10.50