

Vorspeisen

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter
22.- / 32.-

Schweine Rillettes mit eingelegtem Gemüse, Essiggurken
und Walliserbrot
24.-

Vitello Tonnato mit leicht gebratenem Thunfisch
und Mesclun Salat
32.-



Swiss Alpine Lachstatar mit Zitrusfrüchten
und eingelegtem Gemüse
29.-




Wintersalat mit grünem Apfel, frittierten Pouletbruststreifen
und Knoblauch Mayonnaise
29.-



Variation von rohem und gekochtem Gemüse
28.-



Gemischter Salat 
14.-

Grüner Salat 
12.-


65° pochiertes Ei mit Kartoffel-Speckcreme und Steinpilzen
28.-

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

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


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 Ravioli mit Kürbiscrème 
26.- / 32.-

Tagliolini mit schwarzem Trüffel 
26.- / 32.-

Casarecce all'arrabiata di mare 
(Fisch -und Krustentierragout)
30.- / 38.-


Pennoni di Gragnano mit Ossobucco Ragout und Spinat
25.- / 31.-

Safranrisotto mit Steinpilzen und Bergkäse  
25.- / 31.-

Gemütlich am Tisch

Fondue Chinoise à discrétion
Kalbs- (CH) und Rindfleisch (CH), verschiedene Saucen und Mixed Pickles
Pommes Frites oder Reis
44.-


 = Vegetarisch


 = Vegan


 = Glutenfrei


 = Laktosefrei

Fleisch


Kalbs-Saltimbocca alla Romana 
Cremige Polenta und Wurzelgemüse
42.-


Konfierte Perlhuhnkeule 
Bratkartoffeln und Wurzelgemüse
42.-


Gebratene Lammhüfte, mediterraner Jus 
Cremige Polenta und Wurzelgemüse
46.-

Rindsfilet 180 gr mit Café de Paris 
Bratkartoffeln und Wurzelgemüse
62.-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Traubenjus und Pinienkernen 
Vollkornreis und Blattspinat
42.-

Doradenfilet mit Tomaten, Kapern und Kräutern 
Vollkornreis und Blattspinat
42.-

Riesenkrevetten mit süß-sauer Pepperonisaucе 
Vollkornreis und Blattspinat
42.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz, Italien

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Lamm: Australien*

Krevetten: Vietnam

Zander: Schweiz, Italien


Hummer: Kanada

Doraden: Mittelmeer

Thunfisch: Indischer Ozean


*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

Pizza

Margherita 
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
25.-

+ Oliven 3.-
+ Scharfe Salami 3.-
+ Gekochter Schinken 3.-
+ Pilze 3.-
+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffalp Käse
31.-

Vegane Pizza 
Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola
31.-

Desserts

Tobleronemousse mit Beerenkompott
15.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
16.-

Hausgemachtes Tiramisu
15.-

Käseteller
14.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder
Konservierungsmittel