



Tagesteller

Montag

Lauwarmer Oktopus-Kartoffelsalat  

Dienstag

Pot-au-feu  
(Siedfleisch, Gemüse und Kartoffeln)


Mittwoch

Tagliolini Mamma Marisa 
(Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter)

Donnerstag

Brust von Maispoulet mit Bergkäse und Walliserspeck 
Gemüse und Bratkartoffeln

Freitag

Gebratenes Saiblingsfilet auf cremiger Polenta 

Samstag

Skifahrer Penne
(Walliserspeck, Bergkäse, Spinat, Tomaten Concassée)

Sonntag


Schweinebraten mit Senfsauce 
Gemüse und Stampfkartoffeln

31.-

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

 = Vegetarisch

 = Vegan



 = Glutenfrei



 = Laktosefrei


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.-


 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei


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 Kürbiscreme 
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.-

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.-

Hausgemachte Kuchen
9.-

Al Bosco Cremeschnitte
11.-

Käseteller
14.-

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