

Plaisir du palais

De 12h00 à 21h30

Sériole et saumon Swiss Alpine , sashimi / wasabi / gingembre / soja 	20.-
Foie gras de canard en verrine , truffe du Périgord / figue / brioche au thym de montagne	22.-
Rillettes de porc en verrine , légumes marinés / cornichons / pain valaisan	18.-
Cabillaud en verrine , compote de tomates / polenta soufflé	18.-
Croquette de riz aux bolets , ricotta végane / airelles 	18.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse

Foie gras de canard : France


Crevettes : Vietnam

Saumon Swiss Alpine: suisse

Sériol, cabillaud : Nord est Atlantique

Loup de mer : Méditerranée

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose


Hors d'œuvre et sandwiches

-  **Assiette Riffelalp**, spécialités de viandes séchées / fromage d'alpage
Demi-portion 21.-
Portion 32.-
Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne) 21.-
- Salade d'épinards aux crevettes**, légumes grillés / avocats   28.-
- Salade de laitue au suprême de poulet**, légumes grillés / parmesan 29.-
- Cocktail de crevettes**, sauce cocktail / laitue iceberg / filets d'oranges   29.-
-  **Salade mêlée**  16.-
-  **Salade verte**  14.-
- Club Sandwich**, pommes frites 31.-
- Club Sandwich végétarien**, pommes frites  31.-
-  **Baguette Caprese**, tomates / mozzarella / pesto  20.-
-  **Baguette Norway**, saumon fumé / raifort / concombre 20.-
-  **Baguette Parma**, jambon de Parme / roquette / parmesan 20.-
- Croque monsieur**, jambon / fromage / pommes frites 24.-
-  **Riffelalp Cheeseburger**, lard / oignons / gruyère / pommes frites 150 gr 28.-
300 gr 38.-
-  **Burger végétane**, pommes frites  36.-
-  „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15








Potages

- Soupe à la Tomate**, crème / basilic   16.-
- Crème de courge**, bolets / crème  16.-
-  **Consommé de boeuf**, tortellini de fromage de montagne et viande séché 16.-


Bar Evergreen

- Tartare de boeuf**, filet de boeuf haché à la main / toast 120 gr 38.-
180 gr 52.-
- Tartare végétane**, aubergines / épices à tartare / pommes chips  32.-

De la poêle

-  **Spaghetti**, tomates / basilic  23.- / 31.-
- Spaghetti**, truffe noire / crème  28.- / 35.-
-  **Penne all'arrabbiata**  23.- / 31.-
- Filet de bœuf**, poêlé / sauce au poivre / légumes sautés / pommes frites 64.-
- Filet de loup de mer**, compote de tomates / légumes sautés  
Pommes nature 52.-






 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Desserts



	Tiramisù , maison	16.-
	Mousse au toblerone , abricots marinés	16.-
	Stroudel aux pommes , tiède / sauce vanille	16.-
	Salade de fruits 	14.-
	Assiette de friandises	16.-
	Assiette de fromages 	14.-
	„Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15	



Vins de dessert

	10 cl	5 cl
“Mitis” Amigne de Vétroz		
Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012		
Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Glaces et sorbets maison

Glaces: vanille / stracciatella / chocolat / café / fior di latte / vanille-cookies / Pistache / noisette-praliné / caramel salé / vanille marbré cerise / speculoos / double crème marbré fraise / Szechuan Fior di Latte

Glace végétale et sans lactose : vanille / chocolat  

Sorbets: citron / poire / fraise / abricot / mangue / fraise-Campari  

par boule 3.50
crème fouettée 1.50

Coupes

Café glacé, glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
Coupe Mou, glace noisette-praliné / glace vanille / glace caramel salé / meringue / crème	10.50
Coupe Amarena, glace vanille marbré cerise / glace pistache / amarena / sablé aux pistaches	10.50
Coupe biscuit, glace cookies / glace speculoos / brownie / crème	10.50
Coupe cheesecake, glace double crème marbré fraise / croquant fraise/ biscuit	10.50
Coupe Birne-Schokoladen, sorbet poire / glace chocolat / poire marinée / Crumble au chocolat	10.50
Coupe Campari, sorbet fraise-Campari / sorbet citron / fraises fraîches 	10.50
Coupe Melba, glace vanille / pêche / coulis de framboises / amandes 	10.50
Coupe Danemark, glace vanille / sauce chocolat / crème	10.50
Bananasplit, glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / bananes / crème	10.50
Frappé	8.-

Eau zermattoise

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m ?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.
L'eau de très haute qualité et est prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl CHF 5.-

1 litre CHF 9.-



Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

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