

## Gaumenfreude

(Von 12.00 bis 21.30 Uhr)

<b>Kingfish und Swiss Alpine Lachs</b> , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja 	20.-
<b>Entenleber im Glas</b> , Périgord Trüffel / Feigen / Bergthymian Brioche	22.-
<b>Schweine-Rillettes im Glas</b> , eingelegtes Gemüse / Essiggurken / Walliserbrot	18.-
<b>Kabeljau im Glas</b> , Tomatenkompott / soufflierte Polenta	18.-
<b>Reis-Steinpilz-Krokette</b> , Veganer Ricotta / Preiselbeeren 	18.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Entenleber: Frankreich

Krevetten: Vietnam


Swiss Alpine Lachs: Schweiz

Kingfish, Kabeljau: Nordostatlantik

Wolfsbarsch: Mittelmeer

---

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Vorspeisen und Sandwiches

 <b>Riffelalpteller</b> , Trockenfleisch-Spezialitäten / Bergkäse		
	halbe Portion	21.-
	Portion	32.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)	21.-
<b>Spinatsalat mit Krevetten</b> , grilliertes Gemüse / Avocado	 	28.-
<b>Lattichsalat mit Pouletbrust</b> , grilliertes Gemüse / Parmesan		29.-
<b>Krevetten Cocktail</b> , Cocktailsauce / Eisbergsalat / Orangenfilets	 	29.-
 <b>Gemischter Salat</b> 		16.-
 <b>Grüner Salat</b> 		14.-
<b>Club Sandwich</b> , Pommes frites		31.-
<b>Vegetarisches Club Sandwich</b> , Pommes frites 		31.-
 <b>Baguette Caprese</b> , Tomaten / Mozzarella / Pesto 		20.-
 <b>Baguette Norway</b> , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke		20.-
 <b>Baguette Parma</b> , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		20.-
<b>Croque Monsieur</b> , Schinken / Käse / Pommes frites		24.-
 <b>Riffelalp Cheeseburger</b> , Speck / Zwiebeln / Gruyère / Pommes frites	150 gr	28.-
	300 gr	38.-
 <b>Veganer Burger</b> , Pommes frites 		36.-
 <b>Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr</b>		








## Suppen

- Tomatensuppe**, Rahm / Basilikum   16.-
- Kürbiscremesuppe**, Steinpilze / Rahm  16.-
-  **Rinderkraftbrühe**, Bergkäse-Trockenfleisch Tortellini 16.-

## Bar Evergreen


- Rindstatar**, handgehacktes Rindsfleisch / Toast 120 gr 38.-  
180 gr 52.-
- Veganes Tatar**, Auberginen / Tatar Gewürze / Pommes Chips  32.-

## Aus der Pfanne

-  **Spaghetti**, Tomaten / Basilikum  23.- / 31.-
-  **Spaghetti**, schwarzer Trüffel / Rahm  28.- / 35.-
-  **Penne all'Arrabbiata**  23.- / 31.-
- Rindsfleisch**, gebraten / Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / Pommes frites 64.-
- Wolfsbarschfilet**, Tomatenkompott / sautiertes Gemüse / Salzkartoffeln   52.-

---





 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Aus der Pâtisserie

 <b>Tiramisu</b> , hausgemacht		16.-
<b>Tobleronemousse</b> , eingelegte Aprikosen		16.-
<b>Apfelstrudel</b> , warm / Vanillesauce		16.-
 <b>Fruchtsalat</b> 		14.-
<b>Friandiseteller</b>		16.-
<b>Käseteller</b> 		14.-

 **Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**

## Dessertweine

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

## Hausgemachtes Eis und Sorbets

**Eis :** Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Fior di Latte / Vanille-Cookies / Pistazien / Haselnuss-Praline / Salzkaramell / Vanille-Kirsche marmoriert / Spekulatius / Doppelrahm-Erdbeere marmoriert / Szechuan Fior di Latte

**Veganes und Laktosefreies Eis:** Vanille / Schokolade



**Sorbets :** Zitrone / Birne / Erdbeere / Aprikose / Mango / Erdbeere-Campari



Pro Kugel 3.50  
Schlagrahm 1.50

## Coupes

**Eiskaffee Riffelalp,** Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 9.50

**Coupe Mou,** Haselnuss-Pralineneis / Vanilleeis / Salzkaramelleis / Meringue / Rahm 10.50


**Coupe Amarena,** Vanille-Kirscheeis marmoriert / Pistazieneis / Amarena / Pistaziensablé 10.50

**Coupe Biskuit,** Cookieeis / Spekulatiuseis / Brownie / Rahm 10.50

**Coupe Cheesecake,** Doppelrahm-Erdbeereeis marmoriert / Erdbeere Krokant / Biskuit 10.50

**Coupe Birne-Schokolade,** Birnen Sorbet / Schokoladeneis / eingelegte Birne / Schokoladen Crumble 10.50

**Coupe Campari,** Erdbeeren-Campari Sorbet / Zitronen Sorbet / frische Erdbeere  10.50

**Coupe Melba,** Vanilleeis / Pfirsich / Beerencoulis / Mandeln  10.50

**Coupe Dänemark,** Vanilleeis / Schokoladensauce / Mandeln / Rahm 10.50

**Bananasplit,** Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Bananen / Rahm 10.50

**Frappé** 8.-

## Zermatter Wasser

*Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?*

*Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.*

*Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.*

*Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)*

*5dl CHF 5.-*

*1 Liter CHF 9.-*



*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*