

Tagesteller

Montag

Malakoff mit Salat 
(Frittierte Käsebällchen)

Dienstag

Vitello tonnato (CH)

Mittwoch

Spaghetti „aglio olio peperoncino“ mit Parmesancreme 

Donnerstag

Paniertes Schweinkotelett (CH) mit Bergkäse gratiniert
Pommes Frites oder „Mamma“ Gemüsesalat

Freitag

„Fritto misto“ von Fischen mit Tartarsauce und Pommes Frites

Samstag

Lasagne alla Bolognese

Sonntag

Kalbsragout (CH) nach Grossmutter Art mit Erbsen und Pilzen
Polenta

22.2(2)

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



= Vegetarisch




= Glutenfrei




= Laktosefrei

Vorspeisen

Getrocknete italienische Fleisch- und Käsespezialitäten
(Felino Salami, Pancetta, Coppa di Parma, Bresaola Valtellinese,
Fontina, Parmigiano Reggiano und Melonensalat mit Minze)
18.- / 29.-

Italienische Tacos 
(frittierte Zucchini, Paprika und Auberginen, Tomatenkompott und Guacamole)
26.-


Gemüsegazpacho mit Olivencroutons und Frischkäse 
18.-

Mariniertes schottisches Lachstartar (UK) mit mediterraner Frühlingsrolle
28.-


Kaltes Roastbeef (CH) mit Rucola, Kartoffelcreme und Belper Knolle
26.- / 32.-

Tomaten-Fenchelsalat mit sautierten Riesenkrevetten (VN) und Balsamicosauce
24.-


Bosco Salatschüssel
(Blattsalat, Gemüse, Walliser Speck, Pilze, Ei und Körner)
26.-


„Mamma“ Gemüsesalat 
14.- / 20.-

Gemischter Salat 
12.-

Grüner Salat 
12.-

Suppen


Tomatencremesuppe 
12.-

Minestrone „della nonna“ 
16.-

Riffelalp Gamelle 
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)
16.-

Paste und Risotto



Bergführer-Makkaroni mit Spinat, Walliser Speck, Tomatenconcassé und Rahm
24.-

Tagliolini „Mamma Marisa“ 
mit frischen Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter
18.- / 24.-

Pappardelle mit mariniertem Lachs (UK), Brokkoli und Pinienkernen
24.- / 29.-

Ravioli von Rindsschmorbraten (CH) mit Parmesan und Salbeibutter
22.- / 28.-

Duo von Pasta
Ravioli von Rindsschmorbraten (CH) und Tagliolini Mamma Marisa
28.-

Tomatenrisotto mit Pecorino Käse und Zitrone  
22.- / 28.-

 = Vegetarisch

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Fleisch

Rindsfilet 180 gr (CH) mit Barbecuesauce und Kräuterbutter
58.-

Kalbskotelette (CH) Milanese
56.-

Knuspriger Schweinbauch (CH) mit süss-sauerer Sauce
38.-

Mistkratzerli (CH) Barbecue Art
34.-

*Mit unserem Fleisch servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Pappardelle
oder Pommes Frites und sautiertes Gemüse*

Fisch

Eglifilet (CH) mit Salbeibutter
38.-

Brüggli Lachsforellenfilet (CH)
36.-

Oktopus (M) nach mediterraner Art mit Kichererbsenpüree
38.-

*Mit unserem Fisch servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Pappardelle
oder Pommes Frites und sautiertes Gemüse
Mediterrane Sauce und Zitronen-Olivenöl-Emulsion*

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

CH = Schweiz

UK = Grossbritannien

VN = Vietnam

PA = Pazifik

M = Mittelmeer

Pizza rund ums Matterhorn

Furggrat

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum
27.-

Hörnligrat

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Oliven
27.-

Zmuttgrat

Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck und Ei
27.-

Liongrat

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken und Rucola
27.-

Carellhütte

Tomatensauce, Mozzarella, Datterini Tomaten und Basilikumpesto
27.-

Desserts

Meringue mit Vanilleeis, Erdbeeren und Doppelrahm
12.-

Hausgemachtes Tiramisù
14.-

Traditionelle Profiterols
14.-

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Bombardino
(Eierlikör mit Schlagrahm)
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
12.-

Käseteller
16.-

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

Än Grüäss üs em Wallisärchällär

Raclette garniert

Raclette cheese with garnish

Raclette garnie

Raclette guarnita

Portion

à Discrétion

CHF 9.-

CHF 28.-

Käsefondue (moitié-moitié)

Cheese fondue (fifty-fifty)

Fondue au fromage (moitié-moitié)

Fondue di formaggio (metà-metà)

CHF 28.-

Freiburger Vacherin Fondue

Fondue of Fribourg vacherin

Fondue au vacherin fribourgeois

Fondue di Vacherin

CHF 30.-

Fondue Chinoise mit Pommes Frites oder Reis

Meat fondue "Chinoise", french fries or rice

Fondue chinoise, pommes frites ou riz

Fondue chinoise, patate fritte e riso

CHF 44.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten

Toblerone fondue with fresh fruit

Fondue au Toblerone et fruits frais

Fonduta al Toblerone con frutta fresca

CHF 17.-