


Assiette du jour

Lundi

Malakoff et salade 
(Beignet de fromage)

Mardi

Vitello tonnato (CH)

Mercredi

Spaghetti „aglio olio peperoncino“ et crème de parmesan 

Jeudi

Côtelette de porc (CH) panée et gratinée au fromage de montagne
Pommes frites ou salade de légumes „mamma“

Vendredi

„Fritto misto“ de poissons, sauce tartare et pommes frites

Samedi

Lasagne à la bolognaise

Dimanche

Ragout de veau (CH) grand-mère aux petits pois et champignons
Polenta

22.2(2)

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances


 = végétarien


 = sans gluten

 = sans lactose

Hors d'oeuvre

Spécialités de viandes séchées et de fromages italiens
(Felino salami, pancetta, coppa de Parme, Bresaola de la Valteline,
Fontina, Parmigiano Reggiano et salade de melon à la menthe)
18.- / 29.-

Tacos italiens 
(Courgettes, poivrons et aubergine frits, compote de tomates et guacamole)
26.-

Gaspacho de légumes, croutons aux olives et fromage frais 
18.-


Tartare de saumon écossais (UK) mariné et rouleaux de printemps
à la méditerranéenne
28.-


Roast-beef froid (CH) à la roquette, crème de pomme de terre et Belper Knolle
26.- / 32.-


Salade de tomates et fenouil aux crevettes géantes (VN) sautées
et sauce au balsamique
24.-

Bol de salade Bosco
(Mélange de salades vertes, légumes, lard valaisan, champignons, oeuf, graines)
26.-


Corbeille de pique-nique Al Bosco
Dès 2 personnes (par personne) 22.-


Salade de légumes „mamma“ 
14.- / 20.-

Salade mêlée 
12.-

Salade verte 
12.-


Potages


Crème de tomates 
12.-


Minestrone "della nonna" 
16.-

Gamelle Riffelalp 
(potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)
16.-

Spécialités au fromage


Portion de raclette garnie 
9.-

Fondue au fromage (moitié-moitié) 
28.-

Fondue au vacherin fribourgeois 
30.-

Pâtes et risotto



Macaroni guide de montagne aux épinards, lard valaisan, tomates concassées
et crème
24.-

Tagliolini "Mamma Marisa" 
Tomates fraîches, basilic, légumes, parmesan et beurre
18.- / 24.-

Pappardelle au saumon (UK) mariné, brocoli et pignons
24.- / 29.-

Ravioli au boeuf braisé (CH), parmesan et beurre à la sauge
22.- / 28.-

Duo de pâtes
Ravioli au boeuf braisé (CH) et tagliolini Mamma Marisa
28.-

Risotto aux tomates, pecorino et citron  
22.- / 28.-

Viandes

Filet de bœuf 180gr (CH) à la sauce barbecue et beurre aux fines herbes
58.-

Côte de veau (CH) à la milanaise
56.-

Poitrine de porc (CH) croustillante et sauce à l'aigre doux
38.-

Coquelet (CH) façon barbecue
34.-

*Nos plats de viandes sont servis avec pommes rissolées, pappardelle
ou pommes frites et légumes sautés*

Poissons

Filets de perches (CH) et beurre à la sauge
38.-

Filet de truite saumonée du Brüggli (CH)
36.-

Poulpe (M) à la méditerranéenne et purée de pois chiche
38.-

*Nos poissons sont servis avec pommes rissolées, pappardelle
ou pommes frites et légumes sautés*
Sauce à la méditerranéenne et émulsion d'huile d'olive et citron

Provenance de nos viandes et poissons :

CH = Suisse

UK = Grande Bretagne

VN = Vietnam

PA= Pacifique

M = Méditerranée

Pizza autour du Cervin

Furggrat

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et basilic
27.-

Hörnligrat


Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et olives
27.-

Zmuttgrat

Sauce tomate, mozzarella, lard du Tyrol et oeuf
27.-

Liongrat

Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme et roquette
27.-

Carellhütte 

Sauce tomate, mozzarella, tomates Datterini et pesto au basilic
27.-

Desserts

Meringue à la glace vanille, fraises et crème double
12.-

Tiramisù maison

14.-

Traditionnelle profiteroles

14.-

Gâteau au chocolat tiède et glace vanille, bombardino
(liqueur aux oeufs et crème fouettée)

14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille

12.-

Gâteau du jour maison

7.-

Assiette de fromages

16.-

Demandez pour notre carte de glaces.

La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels
ou agents conservateurs