

Vorspeisen

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter
20.- / 29.-

Riffelalp „Carne salada“ mit marinierten Steinpilzen und Parmesan Krokant
29.-

Kalbstartar mit Salat und Belper Knolle
29.-

Swiss Alpine Lachstartar mit Aprikosen und Bergthymian 
29.-


Timbale von Fregola Sarda mit warmen marinierten Riesenkrevetten
und Auberginencreme
29.-

Caesar Salad mit Brüggli Lachsforelle
29.-

Gazpacho mit katalanischem Gemüse und „Brot Airbag“ 
26.-

Gemischter Salat 
12.-


Grüner Salat 
12.-

Tagessmoothie 
14.-

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


 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Suppen


Tomatencremesuppe mit Pizzabrot 
14.-


Zuppa Pavese
(Rindskraftbrühe mit Ei und Brot) 
16.-


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

Paste und Risotto

Tagliolini mit Fischnage nach Mediterraner Art
24.- / 29.-

Spaghettoni di Gragnano mit Venus Muscheln und Zucchetti 
24.- / 29.-

Ravioli von Kartoffeln und Pecorino mit Basilikumpesto 
22.- / 28.-

Maccheroni mit Tomatencoulis, Burrata und Taggiasca Oliven 
22.- / 28.-

Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco 
22.- / 28.-

Fisch

Doradenfilet mit Zitronen-Thymian Panure
Tomatenkompott, frittierte Zucchini und Stampfkartoffeln
38.-

Kabeljaufilet mit Basilikum Velouté
Frittierte Zucchetti und Stampfkartoffeln
36.-

„Fritto misto di lago“ mit Peperoni Süß und Sauersauce
Frittierte Zucchini
36.-

Fleisch

*In Bier gebratenes Mistkratzerli, serviert in der Cocotte
Sommergemüse und Bratkartoffeln*
38.-


*Aromatisiertes gebratenes Irisches Lammrack, serviert in der Cocotte
Sommergemüse und Bratkartoffeln*
56.-

*Rindsfilet 180 gr Café de Paris
Sommergemüse und Bratkartoffeln*
58.-

Gedünstetes Kaninchen mit Taggiasca Oliven und cremiger Polenta
38.-


*Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:
Trockenfleisch: Schweiz, Italien
Rind, Kalb, Schwein, Mistkratzerli: Schweiz
Lamm: Irland
Sommerbock: Österreich, Deutschland
Kaninchen: Frankreich
Krevetten: Vietnam
Süßwasser Fisch: Schweiz
Salzwasser Fisch: Atlantik*

Pizza

*Margherita 
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum*
23.-


*+ Oliven 3.-
+ Scharfe Salami 3.-
+ Gekochter Schinken 3.-
+ Pilze 3.-
+ Parmaschinken 5.-*


*Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffalalp Käse, Bergkräuteröl*
28.-

*Vegane Pizza 
Tomatenkompott, Auberginen, Basilikum*
28.-

*Pizza bianca
Kartoffeln, Zwiebeln, Pancetta, Frischkäse*
28.-

Än Grüäss üs em Wallisärchällär

Raclette garniert 
Portion 9.-
à Discretion 28.-

Käsefondue (moitié-moitié) 
28.-

Fondue Chinoise mit Pommes Frites oder Reis
44.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten
17.-

Desserts

Vanille-Halbgefrorenes mit frischen Erdbeeren
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
14.-


Hausgemachtes Tiramisù
14.-

Schokoladenmousse
14.-

Käseteller
16.-

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

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei