

Alp Menu

Leicht geräucherte Lachsforelle mit Berg Thymian Ziger Käse 2222 und Himbeeren

Kräuter Capuccino mit Randen-Roggenbrot „Bottoni“

*Gebratenes Kalbssteak mit Arve und geschmorten Kalbsbacken in Zermatt Bier
Karotten und Kartoffel Püree*

Quark und Sauerrahm Cheesecake, marinierte Aprikosen mit Rosmarin

4 Gänge CHF 86.-

3 Gänge CHF 75.-

Meer Menu

Kanadischer Hummer mit Pfirsich Carpaccio, Mandeln und Brennnesseln

*Ravioli gefüllt mit Auberginen alla brace, sautierten Jakobsmuscheln
und Bouillabaisse Reduktion*

*Steinbuttfilet und Oktopus mit grünen Bohnen, konfierten Tomaten
und Kartoffel Espuma*

Limoncello Baba mit Vanillecreme, frischen Früchten und Limoncello Sorbet

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 80.-

Riffelalp Menu

Traditionelles Rindstartar mit Toast

Quarkpizokel mit Staffelalpkäse, Spinat und Trockenfleisch 2222

*Züricher Geschnetzeltes
Karotten und Rösti*

Milchschokoladen Mousse mit gesalzener Karamellsauce und Haselnuss-Praliné Eis

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 80.-

Veganes Menu

*Pistazien Tartelette mit geräucherten Karotten „à la Norvégienne“,
Mandelmousse von der Käserei, Tomaten und Auberginencreme*

Paccheri gefüllt mit Kartoffel-Basilikum auf Paprika Coulis und Oliven

Rote Beete „Tournedos“ mit Kartoffelchips, Gemüse, Vegane Sauce Béarnaise

Mandelmilch Bayrische Creme mit Kirschenkompott

4 Gänge CHF 85.-

3 Gänge CHF 70.-

Überraschung Menu

*Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie
das heutige «Menu-Surprise-Luigi»*

5 Gänge CHF 90.-

Käseteller Supplement 16.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb: Schweiz

Sommerbock: Österreich, Deutschland

Krevetten: Vietnam

Süswasser Fisch: Schweiz


Salzwasser Fisch: Atlantik, Pazifik

Meeresfrüchte: Mittelmeer, Pazifik, Kanada

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

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





 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free



Vorspeisen

Pistazien Tartelette , geräucherte Karotten „à la Norvégienne“ / Mandelmousse von der Käserei / Tomaten / Auberginencreme 	28.-
Lachsforelle , leicht geräuchert / Berg Thymian Ziger Käse 2222 / Himbeere	28.-
Kanadischer Hummer , Pfirsich Carpaccio / Mandeln / Brennesseln	32.-
Thunfisch und Kingfisch , Sashimi / Wasabi / Limetten Granité  	28.-
Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr 35.- 180 gr 48.-
Salatbuffet 	14.-


Suppen

Kalte Tomate , Burrata / Basilikum 	14.-
Kräuter Cappuccino , Rahm / Randen-Roggenbrot „Bottoni“	14.-
Rindskraftbrühe , Fleisch Tortellini	14.-

Paste und Risotto

Paccheri , Kartoffel-Basilikum Füllung / Paprika Coulis / Oliven 	24.- / 29.-
Quark Pizokel , Staffelpkäuse / Spinat / Trockenfleisch 2222	26.- / 32.-
Ravioli , Auberginen auf Holzkohle / Jakobsmuscheln / Bouillabaisse Reduktion	26.- / 32.-
Safran Risotto , Zucchetti / frittierte Zucchini Blumen / Belper Knolle  	26.- / 32.-

 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free

Vegan

Tomatensalat , Basilikum / Frühlingszwiebeln / Getreide 	26.-
Tofu , Krokette / Gemüse-Pilzragout 	30.-
Rote Beete „Tournedos“ , Kartoffelchips / Gemüse / Vegane Sauce Béarnaise 	32.-

Fisch

Steinbuttfilet und Oktopus , grüne Bohnen / konfierte Tomaten / Kartoffel Espuma	48.-
Wolfsbarschfilet , Tomatenkompott / frittierte Auberginen / Basilikum / Zitronen	48.-
Swiss Alpine Lachs , konfiert / Borlotti Bohnen Hummus / Frühlingszwiebeln / Joghurt-Limettensauce	46.-
Riesenkrevetten , in Olivenöl gebraten / Gemüse Couscous / Pistazien / Taggiasaca Oliven	44.-

Fleisch

Kalbssteak , gebraten mit Arve / geschmorte Kalbsbäckchen mit Zermatt Bier / Karotten / Kartoffelpüree	52.-
Rücken vom Sommerbock , Medaillon / Steinpilze / Waldbeeren / Kräuter Serviettenknödel	48.-
Rindsfilet , gebraten / grüne Pfeffer-Rahmsauce / Zucchini / Bratkartoffeln	58.-
Kalbsgeschnetzertes , sautiert / Pilze / Rahm / Karotten / Rösti	48.-
Wiener Schnitzel , Preiselbeeren / Karotten / Pommes frites	48.-

Desserts

Quark und Sauerrahm Cheesecake , marinierte Aprikosen mit Rosmarin	14.-
Limoncello Baba , Vanillecreme / frische Früchte / Limoncello Sorbet	14.-
Milchschokoladen Mousse , gesalzene Karamellsauce / Haselnuss-Praliné Eis	14.-
Mandelmilch Bayrische Creme , Kirschenkompott 	14.-
Dessert Symphonie	16.-
Käseteller , Hausgemachtes Kompott / Brot	16.-

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Fior di latte / Haselnuss-Praliné / Kokos / Pistazie / Mandel

Vegan und Laktosefreies Eis: Vanille / Schokolade  

Sorbet : Bananen-Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeeren / Limoncello (Alkohol)  

Pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50

Coupes

Eiskaffee Riffelalp , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Schlagrahm	9.50
Coupe Praliné , Schokoladencrumble / Kaffeeeis / Haselnuss-Praliné Eis / Mandel Florentiner / Milchschaum	10.50
Coupe Exotik , Bananen-Passionsfrucht Sorbet / Kokos Eis / frische exotische Früchte	10.50
Coupe Früchte , Schokoladencrumble / Pistazieneis / Mandeleis / frische Früchte / Rahm	10.50
Coupe Vegan , Vanilleeis / Erdbeersorbet / frische Erdbeeren  	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm	10.50
Bananasplit , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm	10.50
Frappé	8.-

Offenausschank



Wir empfehlen Ihnen unsere
„Riffelalp Selektion“

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.-

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 5.-

1 Liter 9.-

