

Menu alpin

*Truite saumonée légèrement fumée, fromage Ziger 2222 au thym de montagne
et framboises*

Capuccino aux fines herbes, „Bottoni“ aux betteraves et pain de seigle

*Steak de veau poêlé à l'arole et joue de veau braisée à la bière de Zermatt
Carottes et purée de pommes de terre*

Cheesecake au fromage blanc et crème aigre, abricots marinés au romarin

4 plats CHF 86.-

3 plats CHF 75.-

Menu de la mer

Homard canadien et carpaccio de pêche, amandes et orties

*Ravioli farcis aux aubergines à la braise, coquilles Saint-Jacques sautées
et réduction de bouillabaisse*

*Filet de turbot et poulpe aux haricots verts, tomates confites
et espuma de pommes de terre*

Baba au Limoncello, crème vanille, fruits frais et sorbet Limoncello

4 plats CHF 96.-

3 plats CHF 80.-

Menu Riffelalp

Tartare de boeuf traditionnel et toast

Pizokel au fromage blanc, fromage de Staffelalp, épinards et viande séchée 2222

*Émincé de veau à la zurichoise
Carottes et rösti*

Mousse au chocolat au lait et sauce au caramel salé, glace aux noisettes-pralinée

4 plats CH 96.-

3 plats 80.-

Menu végane

Tartelette de pistache aux carottes fumées „à la norvégienne“,
mousse d'amandes du fromager, tomates et crème d'aubergine

Paccheri farci aux pommes de terre et basilic sur coulis de poivrons et olives

„Tournedos“ de betterave rouge aux chips de pommes de terre, légumes
et sauce Béarnaise végane

Crème bavaroise au lait d'amande et compote de cerises

4 plats CHF 85.-

3 plats CHF 70.-

Menu surprise

Laissez-vous surprendre et savourez
le « menu surprise Luigi »

5 plats CHF 90.-

Supplément assiette de fromages CHF 16.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau : Suisse

Chevreuril d'été : Autriche, Allemagne

Crevettes : Vietnam

Poissons d'eau douce : suisse


Poissons de mer : Atlantique, Pacifique

Fruits de mers : Méditerranée, Pacifique, Canada

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

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise


 = végétarien

 = végane

 = sans gluten



 = sans lactose

Hors d'oeuvres

Tartelette de pistache, carottes fumées „à la norvégienne“ /
mousse d'amandes du fromager / tomates / crème d' aubergine  28.-

Truite saumonée, légèrement fumée / fromage Ziger 2222 au thym de montagne /
framboises 28.-

Homard canadien, carpaccio de pêches / amandes /orties 32.-

Thon et sériole, sashimi / wasabi / granité de lime   28.-

Traditionnel tartare de boeuf (CH), filet haché à la main / toast 120 gr 35.-
180 gr 48.-

Buffet de salades  14.-

Potages

Tomates froides, burrata / basilic  14.-

Capuccino aux fines herbes, crème /
„Bottoni“ au betteraves rouges et pain de seigle 14.-

Consommé de boeuf, tortellini à la viande 14.-

Pâtes et risotti


Paccheri, farcie de pommes de terre et basilic / coulis de poivrons / olives  24.- / 29.-

Pizokel au fromage blanc, fromage de Staffelalp / épinards /
viande séchée 2222 26.- / 32.-

Ravioli, aubergines à la braise / coquilles Saint-Jacques /
réduction de bouillabaisse 26.- / 32.-

Risotto au safran, courgettes / fleur de courgette frite / Belper Knolle   26.- / 32.-




 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

Végane

Salade tomate , basilic / oignons nouveaux / céréales 	26.-
Tofu , croquette / ragout de légumes et champignons 	30.-
„Tournedos“ de betterave rouge , chips de pommes de terre / légumes / sauce Béarnaise végane 	32.-



Poissons

Filet de turbot et poulpe , haricots verts / tomates confites / espuma de pommes de terre	48.-
Filet de loup de mer , compote de tomates / aubergines frites / basilic / citron	48.-
Filet de saumon Swiss Alpine , confit / houmous de borlotti / Sauce au yoghourt et limette	46.-
Crevettes géantes , poêlé à l'huile d'olive / couscous de légumes / pistaches / olive Taggiasca	44.-

Viandes

Steak de veau , poêlé à l'arole / joue de veau braisé à la bière de Zermatt / Carottes / purée de pommes de terre	52.-
Selle de chevreuil d'été , médaillon / bolets / baies des bois / „Serviettenknödel“ aux fines herbes	48.-
Filet de boeuf , poêlé / sauce crème au poivre vert / courgettes / Pommes rissolées	58.-
Emincé de veau (CH) , sauté / champignons / crème / carottes / rösti	48.-
Escalope de veau (CH) Viennoise , aïelles / carottes / pommes frites	48.-



Desserts

Cheesecake au fromage blanc et crème aigre , abricots marinés au romarin	14.-
Baba au Limoncello , crème vanille / fruits frais / sorbet Limoncello	14.-
Mousse au chocolat au lait , sauce au caramel salé / glace aux noisettes praliné	14.-
Crème bavaroise au lait d'amande , compote de cerises  	14.-
Symphonie de dessert	16.-
Assiette de fromages , compote maison / pain	16.-

Glaces et sorbets maison


Glaces: vanille / stracciatella / chocolat / café / fior di latte / noisette-praliné / noix de coco / pistache / amande

Glace végétale et sans lactose : vanille / chocolat  

Sorbets: banane-fruit de la passion / fraise / baies des bois / Limoncello (alcool)  

par boule 3.50
crème fouettée 1.50

Coupes

Café glacé , glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
Coupe praliné , crumble de chocolat / glace café / glace noisette-praliné / Florentin aux amandes / mousse de lait	10.50
Coupe exotique , sorbet banane-fruit de la passion / glace à la noix de coco / fruits exotiques frais	10.50
Coupe fruits , crumble de chocolat / glace pistache / glace amande / fruits frais / crème	10.50
Coupe végétal , glace vanille / sorbet fraise / fraises fraîches  	10.50
Coupe Danemark , glace vanille / sauce chocolat / crème	10.50
Bananasplit , glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème	10.50
Frappé	8.-

Vins au verre



Nous vous proposons notre
„Sélection Riffelalp“

Vins de dessert

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

Eau zermattoise

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.

L'eau est de très haute qualité et prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl 5.-

1 litre 9.-

