





*Sommer Spezial

Thunfisch und Kingfisch , Sashimi / Wasabi/ Limetten Granité	 	28.-
Riesenkrebetten , Cocktail Riffelalp Art		28.-
Alp Komposition 2222 , Thymian Ziger Käse / mariniertes Gemüse / Tomatenvinaigrette		26.-
Kalte Tomatensuppe , Burrata / Basilikum		14.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb: Schweiz

Krebetten: Vietnam


Süßwasser Fisch: Schweiz


Salzwasser Fisch: Atlantik, Pazifik


Meeresfrüchte: Mittelmeer, Pazifik, Kanada

*** Von 12.00 bis 21.30 Uhr**

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches

	Riffelalpeller , Trockenfleisch-Spezialitäten / Bergkäse		
	halbe Portion		19.-
	Portion		29.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)		19.-
	Salat , Tomaten / Basilikum / Frühlingszwiebeln / Getreide		26.-
	Gemischter oder grüner Salat		12.-
	Club Sandwich , Pommes frites		28.-
	Baguette Caprese , Tomate / Mozzarella / Pesto		18.-
	Baguette Norway , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke		18.-
	Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		18.-
	Tramezzino , Thunfisch / Tomate / Mayonnaise		21.-
	Croque Monsieur , Schinken / Käse / Pommes frites		21.-
	Riffelalp Cheeseburger , Speck, Gruyère / Pommes Frites		150 gr 26.- 300 gr 36.-


Suppen

	Tomaten , Basilikum / Olivenöl			14.-
	Rindskraftbrühe , Fleisch Tortellini			14.-
	Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr			


Bar Evergreen


Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindfilet / Toast	120 gr	35.-
	180 gr	48.-


Aus der Pfanne

	Spaghetti , Tomaten / Basilikum			21.- / 28.-
	Penne Rigate , Pesto Genovese / Kartoffeln / Bohnen			21.- / 28.-
	Tofu , Krokette / Gemüse / Pilze			30.-
	Rindfilet , gebraten / grüne Pfeffersauce / Gemüse / Pommes frites			58.-
	Wolfsbarschfilet , gebraten / Tomatenkompott / frittierte Auberginen Basilikum / Zitronen			48.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

 Tiramisù , hausgemacht		14.-
Schokoladenmousse , eingelegte Aprikosen		14.-
Apfelstrudel , warm / Vanillesauce		14.-
 Fruchtsalat , frisch  		12.-
Friandisesteller		14.-
Käseteller 		16.-
 Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr		

Hausgemachtes Eis und Sorbet



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

Vegan und Laktosefrei: Vanille / Schokolade  

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

Pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.50

Coupes

Eiskaffee , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm		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.-

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 CHF 5.-

1 Liter CHF 9.-

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