






* Spécialités estivales


Thon et sériole , sashimi / wasabi / granité de limette	 	28.-
Crevettes géantes , cocktail façon Riffelalp		28.-
Composition alpine 2222 , fromage Ziger au thym / légumes marinés / vinaigrette à la tomate		26.-
Soupe froide de tomates , burrata / basilic		14.-


Provenance de nos viandes et poissons :
Viande séchée : Suisse
Boeuf, veau : Suisse
Crevettes : Vietnam
Poissons d'eau douce : suisse
Poissons de mer : Atlantique, Pacifique
Fruits de mers : Méditerranée, Pacifique, Canada

* De 12h00 à 21h30

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Hors d'œuvre et sandwiches

	Assiette Riffelalp , spécialités de viandes séchées / fromage d'alpage		
	Demi-portion		19.-
	Portion		29.-
	Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne)		19.-
	Salade , tomates / basilic / oignons nouveaux / céréales 		26.-
	Salade mêlée ou verte 		12.-
	Club Sandwich , pommes frites		28.-
	Baguette Caprese , tomate / mozzarella / pesto 		18.-
	Baguette Norway , saumon fumé / raifort / concombre		18.-
	Baguette Parma , jambon de Parme / roquette / parmesan		18.-
	Tramezzino , thon / tomate / mayonnaise		21.-
	Croque monsieur , jambon / fromage / pommes frites		21.-
	Riffelalp Cheeseburger , lard, gruyère / pommes frites	150 gr	26.-
		300 gr	36.-


Potages


	Tomates , basilic / huile d'olive  		14.-
	Consommé , tortellini à la viande		14.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Bar Evergreen

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

De la poêle

 Spaghetti , tomates / basilic  		21.- / 28.-
 Penne Rigate , pesto genovese / pommes de terre / haricots verts		21.- / 28.-
Tofu , croquette / légumes / champignons 		30.-
Filet de boeuf , poêlé / sauce poivre vert / légumes / pommes frites		58.-
Filet de loup de mer , poêlé / compote de tomates / aubergines frites / basilic / citron		48.-

Desserts

 Tiramisù , maison		14.-
Mousse au chocolat , abricots marinés		14.-
Strudel aux pommes , tiède / sauce vanille		14.-
 Salade de fruits , frais  		12.-
Assiette de friandises		14.-
Assiette de fromages 		16.-
 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15		

Glaces et sorbets maison

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

Glace végétane et sans lactose : vanille / chocolat



Sorbets: banane-fruits 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 végétane, glace vanille / sorbet fraise / fraises fraîches



Coupe Danemark, glace vanille / sauce chocolat / crème 10.50

Bananasplit, glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème 10.50

Frappé 8.-

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 de très haute qualité et est 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 CHF 5.-

1 litre CHF 9.-

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