

Vorspeisen

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter
22.- / 32.-

Riffelalp „Carne salada“ mit Kartoffelcreme, eingelegtem Gemüse
und Parmesankrokant 
32.-

Kalbstartar mit Salat und Belper Knolle
32.-

Marinierter Swiss Alpine Lachs mit Auberginencreme
und Tomatenkompott 
29.-

Vitello Tonnato mit leicht gebratenem Thunfisch und Mesclun Salat 
32.-

Caesar Salad mit Pouletbrust, Speck und Parmesan
29.-

Variation von rohem und gekochtem Gemüse 
28.-

Gemischter Salat 
14.-

Grüner Salat 
12.-

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

Suppen

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot 
16.-

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

Riffelalp Gamelle 
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)
18.-

Paste und Risotto

Farfalle alla crudaiola 
(San Marzano Tomaten, Kräuter und Burrata)
26.- / 32.-

Casarecce mit Hummer nach mediterraner Art 
30.- / 38.-

Ravioli von Ricotta und Basilikum, Peperoni Coulis 
25.- / 31.-

Tagliatelle mit Kalbsbries, Steinpilzen und Spinat
25.- / 31.-

Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco 
25.- / 31.-

Fisch

Doradenfilet mit Zitronensauce
Sommergemüse und Venere Reis 
42.-

Eglifilet nach Müllerinart
Sommergemüse und Venere Reis
39.-

Riesenkrevetten mit Peperonisauce süß-sauer
Sommergemüse und Venere Reis
42.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Fleisch

Konfierte Perlhuhnkeule
Grüne Bohnen und Bratkartoffeln
42.-



Gebratene Lammkoteletten, mediterraner Jus
Grüne Bohnen und Bratkartoffeln
46.-



Rindsfilet 180 gr mit Café de Paris
Grüne Bohnen und Bratkartoffeln
62.-

Kalbsbrust und in Zermatt Bier geschmorte Kalbsbacken
Grüne Bohnen und gebratene Polenta
46.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:
Trockenfleisch: Schweiz, Italien
Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Krevetten: Vietnam
Egli: Polen
Saibling: Island
Doraden, Calamari: Mittelmeer
Thunfisch: Indischer Ozean

Pizza

Margherita 
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
25.-

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

Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffalp Käse
31.-

Vegane Pizza 
Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola
31.-

Än Grüäss üs em Wallisärchällär

Raclette garniert 
Portion 10.-
à Discrétion 31.-

Käsefondue (moitié-moitié) 
31.-

Fondue Chinoise mit Pommes Frites oder Reis
48.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten
18.-

Desserts

Joghurt-Halbgefrorenes mit eingelegten Aprikosen
15.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
16.-

Hausgemachtes Tiramisù
15.-

Schokoladenmousse
15.-

Käseteller
14.-

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