

# Tagesteller

---

## Montag

Tomaten Mozzarella mit frittierten Calamari

## Dienstag

Fitnessteller mit Saltimbocca mit Schweinefleisch 


## Mittwoch

Mediterraner Brotsalat mit Meeresfrüchten 

## Donnerstag

Siedfleisch Carpaccio mit Salsa verde und Gemüsesalat 

## Freitag

Gebratenes Saiblingsfilet auf grilliertem Gemüse 

## Samstag

Äpler Penne  
(Trockenfleisch, Speck, Bergkäse, Tomaten)

## Sonntag

Schweinsteak nach Walliser Art, Gemüse und Bratkartoffeln 


31.-

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

---

 = Vegetarisch

 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei


## 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.-

---

 = Vegetarisch


 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## 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.-


## Käsespezialitäten

---

Portion Raclette garniert   
10.-

---

 = 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.-

## 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.-

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, Staffelalp Käse  
31.-

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

## Desserts

---

Joghurt-Halbgefrorenes mit eingelegten Aprikosen  
15.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
16.-

Hausgemachtes Tiramisù  
15.-

Schokoladenmousse  
15.-

Hausgemachte Kuchen  
9.-

Al Bosco Cremeschnitte  
11.-

Käseteller  
14.-

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