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

Älpler Penne (Trockenfleisch, Speck, Bergkäse, Tomaten)

Sonntag

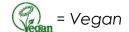
Schweinsteak nach Walliser Art, Gemüse und Bratkartoffeln



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







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.-

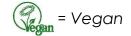


Gemischter Salat V

Grüner Salat

√
12.-









Suppen

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot 🗸

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



Riffelalp Gamelle V (Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)

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.-

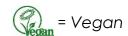
Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco 25.- / 31.-



Käsespezialitäten

Portion Raclette garniert 10.-

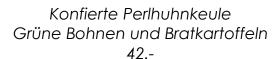








Fleisch





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

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 Vegan 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