

## Daily special

---

### Monday

Tomato Mozzarella with fried calamari

### Tuesday

Fitness plate with saltimbocca of pork 


### Wednesday

Mediterranean bread salad with seafood 

### Thursday

Carpaccio of boiled meat with salsa verde and vegetable salad 

### Friday

Pan-fried fillet of char with grilled vegetables 

### Saturday

Äpler Penne  
(Dried meat, bacon, mountain cheese, tomato)

### Sunday

Steak of pork Valais style with vegetables and roast potatoes 


31.-

All our prices are in CHF and Vat is included

On request, our staff will be happy to give you information on the effects that can trigger allergies or intolerances

---

 = vegetarian

 = vegan


 = gluten free

 = lactose free


# Appetisers


---

Dried Italian and Valais meat specialities with alpine butter  
22.- / 32.-


Riffelalp „Carne Salada“ with potato cream, marinated vegetables  
and crispy Parmesan   
32.-


Tartar of veal with salad and “Belper Knolle”  
32.-


Marinated Swiss alpine salmon with eggplant cream  
and tomato compote   
29.-

Vitello tonnato with pan-fried tuna and mesclun salad   
32.-

Caesar salad with chicken breast, bacon and parmesan  
29.-


Variation of raw and cooked vegetables   
28.-

Mixed salad   
14.-

Green salad   
12.-

---

 = vegetarian


 = vegan


 = gluten free


 = lactose free

## Soups

---


Tomato cream soup with pizza bread   
16.-


Zuppa Pavese  
Beef clear soup with egg and bread   
16.-


Riffelalp Gamelle   
(Soup with spinach, potatoes, leek, pasta and cheese)  
18.-

## Paste and risotto


---

Farfalle alla crudaiola   
(San Marzano tomatoes, herbs and burrata)  
26.- / 32.-

Casarecce with lobster mediterranean style   
30.- / 38.-


Ravioli of ricotta and basil, pepper coulis   
25.- / 31.-

Tagliatelle with calf's sweetbread, boletus and spinach  
25.- / 31.-

Saffron risotto with stew of Osso Bucco   
25.- / 31.-


## Cheese specialties

---

Portion of Raclette with garnish   
10.-

---

 = vegetarian


 = vegan


 = gluten free

 = lactose free

## Meat

---

Candied leg of guineafowl   
Green beans and roasted potatoes  
42.-


Pan-fried lamb chops, mediterranean jus   
Green beans and roasted potatoes  
46.-

Fillet of beef 180 gr with Café de Paris  
Green beans and roasted potatoes  
62.-

Breast of veal and braised veal cheeks with Zermatt beer  
Green beans and pan-fried polenta  
46.-

## Fish

---

Fillet of seabream with lemon sauce   
Summer vegetables and Venere rice  
42.-


Fillet of perch miller style  
Summer vegetables and Venere rice  
39.-

Jumbo shrimps with peperoni sweet and sour sauce  
Summer vegetables and Venere rice  
42.-

Origin of our meat and fish:  
Dried meat: Switzerland, Italy  
Beef, veal, pork, poultry: Switzerland  
Lamb: New Zealand  
Shrimps: Vietnam  
Perch: Poland  
Char: Iceland  
Seabream, calamary: Mediterranean  
Tuna: Indian ocean


## Pizza

---

Margherita   
Tomato sauce, mozzarella and basil  
25.-

+ Olives 3.-  
+ Spicy salami 3.-  
+ Ham 3.-  
+ Mushrooms 3.-  
+ Parma ham 5.-

Riffelalp Pizza  
Air dried meat from Riffelalp, Staffelalp cheese  
31.-

Vegan Pizza   
Tomato, avocado, red onion, garden rocket  
31.-

## Desserts

---

Iced yoghurt parfait with marinated apricots  
15.-

Warm apple strudel with vanilla sauce  
16.-

Homemade tiramisù  
15.-

Chocolate mousse  
15.-

Homemade tart  
9.-

Al Bosco cream slice  
11.-

Choice of cheese  
14.-

Ask for our ice-cream menu.  
Giolito ice-cream is made out of fresh milk, without artificial flavours or preservatives

## Assiette du jour

---

### Lundi

Tomates-Mozzarella et calamar frit

### Mardi

Assiette fitness et saltimbocca de porc 


### Mercredi

Salade de pain méditerranéenne et fruits de mer 

### Jeudi

Carpaccio de boeuf bouilli, salsa verde et salade de légumes 

### Vendredi

Filet d'omble poêlé sur légumes grillés 

### Samedi

Penne d'alpage  
(Viande séchée, lard, fromage de montagne, tomate)

### Dimanche

Steak de porc à la valaisanne, légumes et pommes rissolées 


31.-

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

---

 = végétarien

 = végétarien


 = sans gluten

 = sans lactose


## Hors d'oeuvre


---

Spécialités de viande séchée italienne et valaisanne, beurre des alpes  
22.- / 32.-


Riffelalp „Carne Salada“ à la crème de pommes de terre, légumes marinés  
et croquant de parmesan 32.- 


Tartare de veau, salade et Belper Knolle  
32.-


Saumon Swiss Alpine mariné, crème d'aubergines  
et compote de tomates 29.- 

Vitello tonnato et thon poêlé sur salade de mesclun 32.- 

Salade César au suprême de poulet, bacon et parmesan  
29.-


Variation de légumes crus et cuits 28.- 


Salade mêlée 14.- 

Salade verte 12.- 

## Potages

---


Crème de tomates et pain pizza   
16.-


Zuppa Pavese  
Bouillon de boeuf à l'œuf et pain   
16.-


Gamelle Riffelalp   
(potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)  
18.-

## Pâtes et risotto


---

Farfalle alla crudaiola   
(Tomates San Marzano, fines herbes et burrata)  
26.- / 32.-

Casarecce au homard à la méditerranéenne   
30.- / 38.-

Ravioli de ricotta et basilic, coulis de poivrons   
25.- / 31.-

Tagliatelle au ris de veau, bolets et épinards  
25.- / 31.-

Risotto au safran et ragout d'osso bucco   
25.- / 31.-


## Spécialités au fromage

---

Portion de raclette garnie   
10.-

---

 = végétarien

 = végan


 = sans gluten


 = sans lactose



## Viandes

---

Cuisse de pintade confite   
Haricots verts et pommes rissolées  
42.-


Côtelettes d'agneau poêlées, jus à la méditerranéenne   
Haricots verts et pommes rissolées  
46.-

Filet de bœuf 180gr et Café de Paris  
Haricots verts et pommes rissolées  
62.-

Poitrine de veau et joue de veau braisée à la bière de Zermatt  
Haricots verts et polenta poêlée  
46.-

## Poissons

---

Filets de dorade et sauce citron   
Légumes d'été et riz Vénéral  
42.-

Filet de perches meunière  
Légumes d'été et riz Vénéral  
39.-

Crevettes géantes et sauce à l'aigre doux aux poivrons  
Légumes d'été et riz Vénéral  
42.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande

Crevettes : Vietnam

Perche : Pologne


Omble : Islande

Dorade, calamar : Méditerranée

Thon : Océan Indien


## Pizza

---

Margherita   
Sauce tomate, mozzarella et basilic  
25.-

+ Olives 3.-  
+ Salami piquant 3.-  
+ Jambon cuit 3.-  
+ Champignons 3.-  
+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp  
Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp  
31.-

Pizza végane   
Tomates, avocat, oignon rouge, roquette  
31.-

## Desserts

---

Parfait glacé yoghourt et abricots marinés  
15.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille  
16.-

Tiramisù maison  
15.-

Mousse au chocolat  
15.-

Tarte maison  
9.-

Mille-feuille Al Bosco  
11.-

Assiette de fromages  
14.-

Demandez pour notre carte de glaces.  
La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels  
ou agents conservateurs