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







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.-

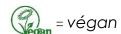
Variation de légumes crus et cuits



Salade mêlée V

Salade verte V









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 7 25.- / 31.-

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

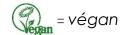
Risotto au safran et ragout d'osso bucco (25.- / 31.-



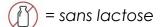
Spécialités au fromage

Portion de raclette garnie V









Viandes

Cuisse de pintade confite Haricots verts et pommes rissolees 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 Vénéré 42.-



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

Crevettes géantes et sauce à l'aigre doux aux poivrons Légumes d'été et riz Vénéré 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 Margherita V 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 1.5 -

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