

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 verte 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


 = végan

 = 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 Vénééré
42.-

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

Crevettes géantes et sauce à l'aigre doux aux poivrons
Légumes d'été et riz Vénééré
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