

Entdeckungsmenu

*Carpaccio vom Fassona Rind mit mariniertem Sommergemüse, Steinpilzen
und Belper Knolle*

*Tagliatelle mit Bolognesewürfeln, Gemüse, Tomatencoulis
und Parmesanschaum*

*Bauch und Steak vom Kräuterschwein aus Hinwil
Gemüse asiatischer Art und Panko-Kartoffelkroketten*

*Ziger Cheesecake mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und marmoriertem Doppelrahm-Erdbeer Eis*

4 Gänge CHF 94.-

3 Gänge CHF 82.-

Meer Menu

Cocktail von Gambero Rosso mit Burrata, Zucchini, Olivencrumble

Maltagliati mit kanadischem Hummer, Auberginencreme und Belper Knolle

*Wolfsbarschilet mit Calamari-Erbesen-Tomatenragout, Kartoffelperlen
und Basilikumschaum*

*Mini Kokosnuss mit Ananas-Limettenmousse, Kokos Snackeis
und Ananas-Limetten Shot*

4 Gänge CHF 110.-

3 Gänge CHF 90.-

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen



Vegetarian



= Vegan



= Gluten free



= Lactose free

Riffelalp Menu

Traditionelles handgehacktes Rindstartar mit Toast

Kartoffel-Lauch Cappuccino mit geräucherter Forelle

Züricher Geschnetzertes

Karotten und Rösti

*Opera Mandelbiskuit mit Ganache von weisser Schokolade und Kaffee,
Bitterschokoladenmousse*

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 85.-

Veganes Menu



Veganes Tartar

*Eliche di Gragnano mit Sommergemüse-Ragout, Minze, Basilikum
und aromatisiertem Brot*

Grillierter Tofu mit Zucchini-Tomatenkompott und gelbem Peperonicoulis

Früchte-Tartelette mit weisser Schokoladencreme und Himbeersorbet

4 Gänge CHF 92.-

3 Gänge CHF 78.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Swiss Alpine Lachs: Schweiz

Krevetten: Vietnam

Hummer: Nordwestatlantik

Gambero Rosso, Wolfsbarsch, Calamari: Mittelmeer

Kingfish: Nordostatlantik

Thunfisch: Indischer Ozean

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne*




Vorspeisen

Kürbiskern-Tartelette , Wassermelone / Sesam / Soja / Wasabi / Miso 	31.-
Gambero Rosso , Cocktail / Burrata / Zucchini / Oliven-Crumble	36.-
Kanadischer Hummer , alla Catalana / Brot Fresella 	36.-
Thunfisch und Kingfish , Sashimi / Wasabi / Limetten Granité 	31.-
Carpaccio , Fassona Rind / mariniertes Sommergemüse / Steinpilze / Belper Knolle 	31.-
Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr 38.- 180 gr 52.-
Salatbuffet 	16.-


Suppen

Tomaten , Burrata / Basilikum 	16.-
Kartoffel-Lauch Cappuccino , geräucherte Forelle / Rahm 	16.-
Rindskraftbrühe , Steinpilz-Passatelli 	16.-

Paste und Risotto

Ravioli , Salsiccia 2222m / Riffelalp Kuh / Alpkäse-Sauce / Apfel Mostarda	28.- / 35.-
Tagliatelle , Bolognesewürfel / Gemüse / Tomaten Coulis / Parmesanschaum	28.- / 35.-
Maltagliati , Kanadischer Hummer / Auberginen-Ricotta Creme / Belper Knolle	29.- / 36.-
Spaghetti , Datterini Tomaten / fritierte Auberginen / Burrata 	26.- / 32.-
Spaghetti aglio olio peperoncino , Parmesan Creme / aromatisiertes Brot 	26.- / 32.-
Carnaroli Risotto , Tomatenessenz / Zigerkäse / Taggiasca Oliven / Basilikum 	26.- / 32.-





 Vegetarian

 = Vegan





 = Gluten free

 = Lactose free


Vegan

Veganes Tartar , Auberginen / Tartar Gewürze / Kartoffelchips 	32.-
Eliche di Gragnano , Sommergemüse-Ragout / Minze / Basilikum / aromatisiertes Brot 	26 / 32.-
Tofu , grilliert / Tomaten Kompott / Zucchini / gelbes Peperonicoulis 	33.-
Veganer Burger , Pommes frites 	36.-

Fisch

Swiss Alpine Lachs , Frischkäse / Limetten / sautierter Blumenkohl / Granatapfel 	46.-
Eglifilet aus Raron , gebraten / Salbeibutter / Spinat / Salzkartoffeln	48.-
Wolfsbarschfilet , Calamari-Erbsen-Tomatenragout / Kartoffelperlen / Basilikumschaum  	52.-
Thunfisch , Oliven Erde / Zitrone / Aubergine / Pesto-Cavatelli	52.-
Riesenkrevetten , Bierteig / Curry Mayonnaise / frittierte Zucchini / Süsskartoffeln 	48.-


Fleisch

Bauch und Steak vom Kräuterschwein aus Hinwil , Gemüse asiatischer Art / Panko-Kartoffelkroketten	46.-
Kalbssteak und Ribs , Pfifferlinge / Spinat / Kartoffelpüree 	52.-
Rindsfilet , gebraten / Drei-Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / frittierte Kartoffelscheiben	64.-
Kalbsgeschnetzelttes , sautiert / Pilze / Rahm / Karotten / Rösti	52.-
Wiener Schnitzel , Preiselbeeren / Karotten / Pommes frites	52.-

Käse

Bergkäse, Staffalalp / Riffalalp / Ziger	14.-
Jumi Käseteller	14.-



 = Vegetarian

 = Vegan





 = Gluten free

 = Lactose free

Desserts

Opera , Mandelbiskuit / Ganache von weisser Schokolade und Kaffee / Bitterschokoladenmousse	16.-
Mini Kokosnuss , Ananas-Limettenmousse / Kokos Snackeis / Ananas-Limetten Shot 	16.-
Ziger Cheesecake , Erdbeer-Rhabarber Kompott / marmoriertes Doppelrahm-Erdbeer Eis	16.-
Früchte Tartelette , weisse Schokoladencreme / Himbeersorbet 	16.-

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Eis : Vanille / Stracciatella /Schokolade / Kaffee / Fior di latte / Doppelrahm / Kokos Snacks / Doppelrahm-Erdbeere marmoriert / Haselnuss-Praline / Toblerone-Milch / Honig	
Veganes und Laktosefreies Eis : Vanille / Schokolade  	
Sorbets : Zitrone / Erdbeere / Mango / Banane-Passionsfrucht / Himbeere-Hibiskus  	
Pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50

Coupes

Eiskaffee Riffelalp , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm	9.50
Coupe Exotic , Mango Sorbet / Banane-Passionsfrucht Sorbet / Exotische Früchte  	10.50
Coupe Piemont , Haselnuss-Pralinen-Eis / Doppelrahm-Eis / Kakao-Haselnusscrumble / Haselnuss-Likör	10.50
Coupe Toblerone , Toblerone-Milch Eis / Honig Eis / Schokoladensauce / Getreidekrokant / Mandelflorentiner / Rahm	10.50
Coupe Blumen , Himbeer-Hibiskus Sorbet / Vanilleeis / Mandelcrumble / Rosen-Milchschaum / Blütenblätterkrokant	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm	10.50
Bananasplit , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm	10.50
Frappé	8.-

Offenausschank



Wir empfehlen Ihnen unsere
„Riffelalp Selektion“

Dessertweine

	10 cl	5 cl
“Mitis” Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Zermatter Wasser

Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?

Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.

Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.

Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)

5dl 5.-

1 Liter 9.-

