

Menu découverte

*Carpaccio de bœuf Fassona aux légumes d'été marinés, bolets
et Belper Knolle*

*Tagliatelle aux dés de bolognaise, légumes, coulis de tomates
et mousseline de parmesan*

*Poitrine et steak de porc aux herbes de Hinwil
Légumes à l'asiatique et croquettes de pomme de terre Panko*

*Cheesecake au fromage Ziger compote de fraises et rhubarbe,
glace double crème marbrée fraise*

4 plats CHF 94.-

3 plats CHF 82.-

Menu mer

Cocktail de gambero rosso à la burrata, courgettes, crumble d'olives

Maltagliati au homard canadien, crème d'aubergines et Belper Knolle

*Filet de loup de mer au ragout de calamar, petit pois et tomates
Perles de pommes de terre et mousseline de basilic*


*Mini noix de coco à la mousse d'ananas et limette, glace coco snack
et shot d'ananas et limette*

4 plats CHF 110.-

3 plats CHF 90.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

Menu Riffelalp

Traditionnel tartare de boeuf haché à la main et toast

Cappuccino de pommes de terre et poireaux à la truite fumée

Émincé de veau à la zurichoise

Carottes et rösti

*Opéra biscuit aux amandes, ganache de chocolat blanc et café,
mousse de chocolat amer*

4 plats CH 96.-

3 plats 85.-

Menu végétane



Tartare végétane

*Eliche di Gragnano au ragout de légumes d'été, menthe, basilic
et pain aromatisé*

Tofu grillé, compote de courgettes et tomates, coulis de poivrons jaunes

Tartelette de fruits à la crème de chocolat blanc et sorbet framboise

4 plats CHF 92.-

3 plats CHF 78.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Boeuf, veau, porc : Suisse

Swiss alpine saumon : Suisse

Crevettes : Vietnam

Homard : nord-ouest Atlantique






Gambero Rosso, loup de mer, calamar : Méditerranée

Sériole : nord-est Atlantique

Thon : Océan Indien

*Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances*




Hors d'oeuvres

Tartelette de graines de courge , pastèque / sésame / soja / wasabi / miso 	31.-
Gambero rosso , cocktail / burrata / aubergine / crumble d'olives	36.-
Homard canadien , alla Catalana / pain fresella 	36.-
Thon et sériole , sashimi / wasabi / granité à la limette 	31.-
Carpaccio , beef Fassona / légumes d'été marinés / bolets / Belper Knolle 	31.-
Traditionnel tartare de boeuf , filet haché à la main / toast	120 gr 38.- 180 gr 52.-
Buffet de salades 	16.-


Potages

Tomates , burrata / basilic 	16.-
Cappuccino de pommes de terre et poireaux , truite fumée / crème 	16.-
Consommé de boeuf , passatelli aux bolets 	16.-

Pâtes et risotto

Ravioli , salsiccia 2222m / viande de vache Riffelalp / sauce au fromage de montagne / mostarda aux pommes	28.- / 35.-
Tagliatelle , dés de bolognaise / légumes / coulis de tomates / mousseline de parmesan	28.- / 35.-
Maltagliati , homard canadien / crème d'aubergines et ricotta / Belper Knolle	29.- / 36.-
Spaghetti , tomates Datterini / aubergine frite / burrata 	26.- / 32.-
Spaghetti aglio olio peperoncino , crème de parmesan / pain aromatisé 	26.- / 32.-
Carnaroli risotto , essence de tomates / fromage Ziger / olives Taggiasca / basilic 	26.- / 32.-





 = végétarien

 = végane




 = sans gluten

 = sans lactose


Végane

Végane tartare , aubergines / épices à tartare / pommes frites 	32.-
Eliche di Gragnano , ragout de légumes d'été / menthe / basilic / pain aromatisé 	26.- / 32.-
Tofu , grillé / compote de tomates / courgettes / coulis de poivrons jaunes 	33.-
Végane burger , pommes frites 	36.-

Poissons

Saumon Swiss Alpine , fromage frais / limette / chou-fleur sauté / grenade	46.-
Filet de perches de Raron , poêlées / beurre à la sauge / épinards / pommes nature	48.-
Filet de loup de mer , ragout de calamar-petits pois-tomates / perles de pommes de terre / mousseline de basilic  	52.-
Thon , terre d'olives / citron / aubergine / Cavatelli au pesto	52.-
Crevettes géantes , pâte à la bière / mayonnaise au curry / courgettes frites / patate douce 	48.-


Viandes

Poitrine et steak de porc aux herbes de Hinwil , légumes à l'asiatique / croquettes de pommes de terre Panko	46.-
Steak et ribs de veau , chanterelles / épinards / purée de pommes de terre 	52.-
Filet de bœuf , poêlé / sauce aux trois poivres / légumes sautés / tranches de pommes de terre frites	64.-
Emincé de veau , sauté / champignons / crème / carottes / rösti	52.-
Escalope de veau Viennoise , aïelles / carottes / pommes frites	52.-

Fromages

Fromages de montagne , Staffelalp, Riffelalp, Ziger	14.-
Assiette de fromages Jumi	14.-



 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

Desserts

Opéra , biscuit aux amandes / ganache de chocolat blanc et café / mousse de chocolat amer	16.-
Mini noix de coco , mousse d'ananas et limette / glace snacks noix de coco / shot d'ananas et limette	16.- 
Cheesecake au fromage Ziger , compote de fraises et rhubarbe / glace marbrée à la crème double et fraises	16.-
Tartelette aux fruits , crème de chocolat blanc / sorbet framboise	16.- 

Glaces et sorbets maison


Glaces: vanille / stracciatella / chocolat / café / fior di latte / double crème / snacks-noix de coco / double crème marbré fraise / noisette-praliné / toberone au lait / miel

Glace végétane et sans lactose : vanille / chocolat  

Sorbets: citron / fraise / mangue / banane-fruits de la passion / framboise-hibiscus  

par boule	3.50
crème fouettée	1.50

Coupes

Café glacé , glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
Coupe exotique , sorbet mangue / sorbet banane-fruits de la passion / fruits exotiques	10.50  
Coupe Piemont , glace noisette-praliné / glace à la double crème / crumble cacao-noisette / liqueur de noisettes	10.50
Coupe Toblerone , glace toberone au lait / glace au miel / sauce chocolat / croquant de céréales / Florentin aux amandes / crème	10.50
Coupe Blumen , sorbet framboise-hibiscus / glace vanille / crumble aux amandes / mousseline de lait à la rose / pétales croquants	10.50
Coupe Danemark , glace vanille / sauce chocolat / crème	10.50
Bananasplit , glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème	10.50
Frappé	8.-

Vins au verre



Nous vous proposons notre
„Sélection Riffelalp“

Vins de dessert

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

Eau zermattoise

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.

L'eau est de très haute qualité et prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl 5.-

1 litre 9.-

