

Gaumenfreude
(Von 12.00 bis 21.30 Uhr)

| | |
|--|------|
| Kürbiskern-Tartelette , Wassermelone / Sesam / Soja / Wasabi / Miso  | 16.- |
| Thunfisch und Kingfish , Sashimi / Wasabi / Limetten Granité  | 16.- |
| Ravioli , Salsiccia 2222m / Riffelalp Kuh / Alpkäse-Sauce / Apfel Mostarda | 16.- |
| Thunfisch , Oliven Erde / Zitrone / Aubergine / Pesto-Cavatelli | 18.- |

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz


Krevetten: Vietnam

Thunfisch: Indischer Ozean

Kingfish: Nordostatlantik

Wolfsbarsch: Mittelmeer

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches

| | | | |
|---|--|--------|------|
|  | Riffelalpteller , Trockenfleisch-Spezialitäten / Bergkäse | | |
| | halbe Portion | | 21.- |
| | Portion | | 32.- |
| | Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person) | | 21.- |
| | Riffelalp Ziger , San Marzano Tomaten / Bergthymian  | | 28.- |
| | Spinatsalat mit Krevetten , grilliertes Gemüse / Tomatenkompott   | | 28.- |
| | Caesar Salad , Lattich / Pouletbrust / Speck / Parmesan / Sardellen / Brotcroustons | | 29.- |
|  | Gemischter Salat  | | 16.- |
|  | Grüner Salat  | | 14.- |
| | Club Sandwich , Pommes frites | | 31.- |
|  | Baguette Caprese , Tomaten / Mozzarella / Pesto  | | 20.- |
|  | Baguette Norway , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke | | 20.- |
|  | Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan | | 20.- |
| | Ciabatta , Salsiccia 2222m / grilliertes Gemüse / Pommes frites | | 24.- |
| | Croque Monsieur , Schinken / Käse / Pommes frites | | 24.- |
|  | Riffelalp Cheeseburger , Speck, Zwiebeln, Gruyère / Pommes frites | 150 gr | 28.- |
| | | 300 gr | 38.- |
|  | Veganer Burger , Pommes frites  | | 36.- |
|  | Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr | | |









Suppen

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


Bar Evergreen

- Traditionelles Rindstartar**, handgehacktes Rindfilet / Toast 120 gr 38.-
180 gr 52.-
- Veganes Tartar**, Auberginen / Tartar Gewürze / Kartoffelchips  32.-

Aus der Pfanne

-  **Spaghetti**, Tomaten / Basilikum  23.- / 31.-
-  **Tagliatelle**, Gemüseragout / Minze / Basilikum / aromatisiertes Brot  28.- / 35.-
-  **Penne all'Arrabiata**  23.- / 31.-
- Rindfilet**, gebraten / Drei-Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / frittierte Kartoffelscheiben 64.-
- Wolfsbarschfilet**, Calamari-Erbesen-Tomatenragout / Kartoffelperlen / Basilikumschaum   52.-






 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

| | | |
|---|--|------|
|  Tiramisù , hausgemacht | | 16.- |
| Schokoladenmousse , eingelegte Pflaumen | | 16.- |
| Apfelstrudel , warm / Vanillesauce | | 16.- |
|  Fruchtsalat , frisch  | | 14.- |
| Friandiseteller | | 16.- |
| Käseteller  | | 14.- |
|  Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr | | |

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.- |

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Fior di latte / Doppelrahm / Kokos Snacks / Doppelrahm-Erdbeere marmoriert / Haselnuss-Praline / Toblerone-Milch / Honig

Vegan und Laktosefrei: Vanille / Schokolade  

Sorbets : Zitrone / Erdbeere / Mango / Banane-Passionsfrucht / Himbeere-Hibiskus  

Pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.50

Coupes

Eiskaffee, Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 9.50

Coupe Exotic, Mango Sorbet / Banane-Passionsfrucht Sorbet / Exotische Früchte   10.50

Coupe Piemont, Haselnuss-Praline Eis / Doppelrahm Eis / Kakao-Haselnusscrumble / Haselnuss Likör 10.50

Coupe Toblerone, Toblerone-Milch Eis / Honig Eis / Schokoladensauce / Getreide Krokant / Mandel Florentiner / 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.-

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 CHF 5.-

1 Liter CHF 9.-



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

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