

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 Rindsfilet / 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.-
- Rindsfilet**, gebraten / Drei-Pfeffersauce / sautiertes Gemüse / frittierte Kartoffelscheiben 64.-
- Wolfsbarschilet**, 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