



Plaisir du palais

De 12h00 à 21h30

- Tartelette de graines de courge**, pastèque / sésame / soja / wasabi / miso  16.-
- Thon et sériole**, sashimi / wasabi / granité à la limette  16.-
- Ravioli**, salsiccia 2222m / vache de Riffelalp / sauce au fromage de montagne / mostarda aux pommes 16.-
- Thon**, terre d'olives / citron / aubergine / Cavatelli au pesto 18.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse


Crevettes : Vietnam

Thon : Océan Indien

Sériole : Nord est Atlantique

Loup de mer : Méditerranée

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Hors d'œuvre et sandwiches


-  **Assiette Riffelalp**, spécialités de viandes séchées / fromage d'alpage
Demi-portion 21.-
Portion 32.-
Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne) 21.-
- Riffelalp Ziger**, tomates San Marzano / thym de montagne  28.-
- Salade d'épinards aux crevettes**, légumes grillés / compote de tomates   28.-
- Caesar salade**, laitue / suprême de poulet / bacon / parmesan / anchois / croutons 29.-
-  **Salade mêlée**  16.-
-  **Salade verte**  14.-
- Club Sandwich**, pommes frites 31.-
-  **Baguette Caprese**, tomates / mozzarella / pesto  20.-
-  **Baguette Norway**, saumon fumé / raifort / concombre 20.-
-  **Baguette Parma**, jambon de Parme / roquette / parmesan 20.-
- Ciabatta**, salsiccia 2222m / légumes grillés / pommes frites 24.-
- Croque monsieur**, jambon / fromage / pommes frites 24.-
-  **Riffelalp Cheeseburger**, lard, oignons / gruyère / pommes frites 150 gr 28.-
300 gr 38.-
-  **Burger végane**, pommes frites  36.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15








Potages

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


Bar Evergreen

- Traditionnel tartare de boeuf**, filet de boeuf haché à la main / toast 120 gr 38.-
180 gr 52.-
- Tartare végane**, aubergines / épices à tartare / pommes chips  32.-

De la poêle

-  **Spaghetti**, tomates / basilic  23.- / 31.-
- Tagliatelle**, ragout de légumes / menthe / basilic / pain aromatisé  28.- / 35.-
-  **Penne all'arrabbiata**  23.- / 31.-
- Filet de boeuf**, poêlé / sauce aux trois poivres / légumes sautés / tranches de pommes de terre 64.-
- Filet de loup de mer**, ragout de calamar-petits pois-tomates / perles de pommes de terre / mousseline de basilic   52.-







 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Desserts

 Tiramisù , maison		16.-
Mousse au chocolat , pruneaux marinés		16.-
Stroudel aux pommes , tiède / sauce vanille		16.-
 Salade de fruits , frais  		14.-
Assiette de friandises		16.-
Assiette de fromages 		14.-
 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15		


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.-

Glaces et sorbets maison

Glaces: vanille / stracciatella / chocolat / café / fior di latte / double crème / snacks-noix de coco / crème double marbré fraises / 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.-

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 de très haute qualité et est 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 CHF 5.-

1 litre CHF 9.-



Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

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