

Hors d'oeuvres

„Carne salada“ à la vache de Riffelalp (CH)
marinée et Belper Knolle
29.-

Tartare de saumon Swiss Alpine (CH)
aux pommes et gingembre
28.-



Symphonie de hors d'oeuvres 2222
(à partir de 2 personnes)
26.- par personne

Salade „Arlequin“
(Salade de légumes à l'avocat,
tomate, betterave rouge et fromage frais)
18.- / 24.-



Salade végane
(patate douce, légumes, tofu)
26.-



Salade mêlée ou salade verte
Sauce française
ou
Sauce italienne
12.-



Oeuf poché 65° à la crème
de pommes de terre, bolets et truffe noire
28.-



Potages

Crème de tomates à l'origan,
huile d'olive et pain pizza
14.-



Gamelle Riffelalp
(Potage d'épinards, pommes de terre,
poireaux, pâtes et fromage)
16.-



Bouillon de boeuf à l'oeuf,
pain et truffe noire
18.-



Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers
des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou
intolérances

= végétarien

= végan

= sans gluten

= sans lactose

Pâtes et risotto

Spaghetti au fromage de Staffelalp
et poivre du val Maggia
20.- / 26.-



Tagliolini sur sauce carbonara
et lard valaisan
20.- / 26.-

Penne Rigate au homard canadien (CA)
à la méditerranéenne
26.- / 32.-



Polenta tessinoise au ragoût d'agneau (CH)
et oignons rouges
26.- / 30.-

Ravioli à la vache de Riffelalp (CH),
beurre à la sauge et Parmesan
24.- / 30.-

Carnaroli risotto aux filets de perches (CH),
citron et sauge
24.- / 30.-

Risotto Grand Riserva au safran,
artichaut et truffe noire
26.- / 32.-



Poissons

*Filet de saumon Swiss Alpine (CH)
à la crème de pommes de terre,
endives et olives*
38.-



*Composition
de poissons de mer (M)
à la méditerranéenne*
42.-

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

Viandes

Steak de cou de porc "Luma" (CH),
mariné à la bière
caponata de légumes
38.-



Entrecôte de „boeuf Charra“ 180gr (CH)
à la sauce Café de Paris,
caponata de légumes
56.-



Dés de rôti de veau (CH),
sauce veloutée,
champignons et légumes
54.-

A partir de 2 personne et servie en cocotte
Poulet „Pattes noires de la Gruyère“ (CH) rôti,
Caponata de légumes et pommes rissolées
42.- par personne

En accompagnement nous vous servons
également des penne, polenta,
pommes rissolées
ou des pommes frites

Spécialité du jour

Lundi:
chasse

Mardi:
pasta e basta

Mercredi:
poitrine de porc

Jeudi:
fondue chinoise à discrétion

Vendredi :
crustacés

Samedi:
fondue chinoise à discrétion

Dimanche :
cordon bleu de veau

44.-

Provenance de nos viandes et poissons :

CH = Suisse

SP = Espagne

M = Méditerranée

CA = Canada

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

Pizza

Margherita

Sauce tomate, mozzarella et basilic

23.-

+ Olives 3.-

+ Salami piquant 3.-

+ Jambon cuit 3.-

+ Jambon de Parme 5.-



Pizza Riffelalp

Viande séchée, fromage de Staffelalp,
fines herbes de montagne

27.-

Pizza végane

Compote de tomates, avocat, truffe noire

28.-



Gourmet

Jambon de Parme, foie gras de canard,
truffe noire

34.-

Desserts

Crème catalane et crumble de noisettes

14.-

Meringue aux baies des bois chaudes et crème double

14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille

14.-

Tiramisù maison

14.-

Mousse au chocolat

14.-

Assiette de fromages

16.-

*Demandez pour notre carte de glaces. La glace Giolito
est préparée*

*à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels ou
agents conservateurs*