

Vorspeisen

„Carne salada“ von der marinierten
Riffelalp Kuh (CH) mit Belper Knolle
29.-

Swiss Alpine Lachstartar (CH)
mit Äpfeln und Ingwer
28.-



Vorspeisen Symphonie 2222
(ab 2 Personen)
26.- pro Person

„Harlekin“ Salat
(Gemüsesalat mit Avocado, Tomaten,
roter Beete und Frischkäse)
18.- / 24.-



Veganer Salat
(Süßkartoffeln, Gemüse, Tofu)
26.-



Gemischter oder grüner Salat
Französische Sauce
oder
Italienische Sauce
12.-



65° pochiertes Ei mit Kartoffelcreme,
Steinpilzen und schwarzen Trüffeln
28.-



Suppen

Tomatencremesuppe mit Origano,
Olivenöl und Pizzabrot
14.-



Riffelalp Gamelle
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln,
Lauch, Pasta und Käse)
16.-




Rindsbouillon mit Ei, Brot,
und schwarzem Trüffel
18.-



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

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

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Paste und Risotti

Spaghetti mit Staffelalp Käse
und Pfeffer aus dem Maggia Tal
20.- / 26.-



Tagliolini auf Carbonarasauce und Walliserspeck
20.- / 26.-

Penne Rigate mit Kanadischem Hummer (CA)
nach Mediterraner Art
26.- / 32.-



Tessiner Polenta mit Lammragout (CH)
und roten Zwiebeln
26.- / 30.-

Ravioli von der Riffelalp Kuh (CH)
mit Salbeibutter und Parmesan
24.- / 30.-

Carnarolirisotto mit Eglifilet (CH),
Zitrone und Salbei
24.- / 30.-

Grand Riserva Safranrisotto
mit Artischocken und schwarzem Trüffel
26.- / 32.-



Fisch

Swiss Alpine Lachsfilet (CH)
mit Kartoffelcreme,
Endivien und Oliven
38.-



Komposition von Meeresfischen (M)
nach Mediterraner Art
42.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Fleisch

Halssteak vom „Luma“ Schwein (CH)
mariniert mit Bier,
Gemüsecajonata
38.-



Entrecôte vom „Charra Rind“ 180 gr (SP)
mit Café de Paris Sauce,
Gemüsecajonata
56.-



Kalbsbratenwürfel (CH),
mit Veloutésauce, Pilzen und Gemüse
54.-

Ab 2 Personen, serviert in der Cocotte
Gebratenes Poulet „Pattes noires de la Gruyère“ (CH)
Gemüsecajonata und Bratkartoffeln
42.- pro Person

Als Beilage servieren wir Ihnen auch gerne
Penne, Polenta
Bratkartoffeln
oder Pommes Frites

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

CH = Schweiz

SP = Spanien

M = Mittelmeer

CA = Kanada

Pizza

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

23.-



+ Oliven 3.-

+ Scharfe Salami 3.-

+ Gekochter Schinken 3.-

+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza

Trockenfleisch, Staffelalp Käse, Bergkräuter

27.-

Vegane Pizza

Tomatenkompott, Avocado,

Schwarze Trüffel

28.-



Gourmet

Parmaschinken, Entenleber, Schwarzer Trüffel

34.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Desserts

Katalanische Creme mit Haselnusscrumble

14.-

Meringue mit warmen Waldbeeren und Doppelrahm

14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

14.-

Hausgemachtes Tiramisù

14.-

Schokoladenmousse

14.-

Hausgemachte Kuchen

7.-

Al Bosco Cremeschnitte

7.-

Käseteller

16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.

Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder Konservierungsmittel