

## 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*