



## Hors d'oeuvres

---

<b>Saumon Swiss Alpine (CH) et sériole (M)</b> , sashimi / wakame / mayonnaise au soja 	28.-
<b>Coquille Saint-Jacques (CA) et poulpe (M)</b> , chou-fleur / grenade	32.-
<b>Homard canadien (CA)</b> , tiède / épinards frais / citron 	32.-
<b>Veau (CH) mille feuille</b> , carpaccio / oeuf de caille / artichaut / sauce au thon	29.-
<b>Foie gras de canard (F)</b> , terrine / variation de pommes / brioche à la cannelle	29.-
<b>Traditionnel tartare de boeuf (CH)</b> , filet haché à la main / toast	120 gr 35.- 180 gr 48.-
<b>Salade mêlée ou verte</b>  <b>Sauce française</b> <b>Sauce italienne</b>  	12.-


## Potages

---

<b>Pommes de terre</b> , truffe du Périgord / noisettes piémontaises / crème  	14.-
<b>Consommé de boeuf</b> , tortellini à la vache de Riffelalp (CH)	14.-

## Pâtes et risotti


---

<b>Tagliolini</b> , crème anglaise salée / truffe du Périgord	26.- / 31.-
<b>Spaghetti di Gragnano</b> , fruits de mer (A) / oignons rouges confits	26.- / 32.-
<b>Ravioli demi-lune</b> , scampi (ZA) / ricotta au citron / céleri branche	26.- / 32.-
<b>Carnaroli risotto</b> , ris de veau (CH) / bolets / Belper Knolle 	24.- / 29.-

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

---

 = végétarien






 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose




## Végane

---

- Salade**, avocat / tomates / céréales  26.-
- Riz noir**, soufflé / tomate / citron / haricots blancs Cannellini  28.-
- Timbale**, choux frisés / céleri / carpaccio de betterave / truffe du Périgord  32.-
- Boulette**, légumineuses / mayonnaise au curry / légumes  32.-
- Tofu**, croquette / noix de coco / légumes / soja / riz  32.-

## Poissons

---

- Filet de saumon Swiss Alpine (CH)**, gratiné / croute au citron / artichaut / haricots blancs Cannellini  48.-
- Filet de sandre (CH)**, poêlé / crème de pommes de terre / fenouil / huile au poivre du Sichuan 52.-
- Filet de loup de mer sauvage (A) et crevette géante (VN)**, sautés / nage de carottes au gingembre   56.-

## Viandes

---

- Filet de boeuf (CH)**, poêlé / foie gras de canard (F) / sauce au poivre vert / épinards / petites pommes de terre  58.-
- Porc (CH)**, poitrine et filet / sauce à l'orange / choux frisés braisés / marrons glacés 48.-
- Pintade (F)**, variation / champignons / baies des bois / purée de pommes de terre  52.-
- Emincé de veau (CH)**, sauté / champignons / crème / carottes glacées / rösti  48.-
- Escalope de veau (CH) Viennoise**, aïelles / carottes glacées / pommes frites 48.-

Provenance de nos viandes et poissons :

CH = Suisse

F = France

CA = Canada

M = Méditerranée

A = Atlantique

VN = Vietnam

ZA = Afrique du sud

## Desserts

---



<b>Comme un citron</b> , sorbet / biscuit / gelée	14.-
<b>Sphère de chocolat</b> , Maracaibo 65% / framboise	14.-
<b>Mousse</b> , Fruit de la passion / ananas mariné / biscuit à la pistache	14.-
<b>Sabayon</b> , tiède / amarena / glace sabayon / crumble aux amandes et noix	14.-
<b>Symphonie de dessert</b>	16.-
<b>Assiette de fromages</b> , compote maison / pain	16.-

## Glaces et sorbets maison

---

**Glaces:** vanille / chocolat / café / fior di latte / mascarpone / sabayon / yoghurt / baies des bois

**Sorbets:** citron / poire / abricot

<b>Végane et sans lactose</b> : vanille / chocolat / orange / fraise par boule	 	3.50
crème fouettée		1.50

## Coupes

---

<b>Café glacé</b> , glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
<b>Coupe tiramisù</b> , glace mascarpone / glace café / biscuit cuillère / crème / cacao	10.50
<b>Coupe sabayon</b> , glace vanille / glace sabayon / compote d'amarena / meringue	10.50
<b>Coupe chocolat</b> , glace chocolat / glace fior di latte / croquant de céréales / sauce chocolat au rhum / crème	10.50
<b>Coupe fruits</b> , glace yoghurt / glace baies des bois / baies des bois chaudes	10.50
<b>Coupe végétan</b> , sorbet fraise / sorbet à l'orange / baies fraîches	  10.50
<b>Coupe Danemark</b> , glace vanille / sauce chocolat / crème	10.50
<b>Bananasplit</b> , glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème	10.50
<b>Frappé</b>	8.-

## Vins au verre

---



Nous vous proposons notre  
„Sélection Riffelalp“

## Vins de dessert

---

	10 cl	5 cl
Johannisberg "Saint Martin" Domaine du Mont d'Or, Sion	19.50	10.-
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

## 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 est de très haute qualité et 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 5.-

1 litre 9.-



Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise