

* Gaumenfreude

Swiss Alpine Lachs (CH) und King Fisch (M), Sashimi / Wakame / Sojamayonnaise		14.-
Kalb (CH) Mille Feuille, Carpaccio /Wachtelei / Artischocke / Thunfischsauce		16.-
Entenleber (F), Terrine / Apfel-Variation / Zimtbrioche		14.-
Tagliolini, gesalzene Creme Anglaise / Périgord Trüffel		16.-
Halbmond-Ravioli, Scampi (ZA) / Zitronen Ricotta / Stangensellerie		16.-
Filet von wildem Wolfbarsch (A) und Riesenkrevetten (VN), sautiert/ Karotten-Ingwernage	 	28.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:


CH = Schweiz
F = Frankreich
ZA = Südafrika
M = Mittelmeer
A = Atlantik
VN = Vietnam
UK = Grossbritannien

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


* **Von 12.00 bis 21.30 Uhr**

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

 = Vegetarisch

 = Vegan




 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches

	Riffelalpteller , Trockenfleisch-Spezialitäten (CH) / Bergkäse		
	halbe Portion		19.-
	Portion		29.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)		19.-
	Wintersalat , Riesenkrevetten (VN) / Avocado / Zitronenvinaigrette		32.-
	Gemischter oder grüner Salat 		12.-
	Club Sandwich , Pommes frites		28.-
	Baguette Caprese , Tomaten / Mozzarella / Pesto 		18.-
	Baguette Norway , Rauchlachs (UK) / Meerrettich / Gurke		18.-
	Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		18.-
	Tramezzino , Thunfisch / Tomaten / Mayonnaise		21.-
	Croque Monsieur , Schinken / Käse / Pommes frites		21.-
	Riffelalp Cheeseburger (CH) , Speck, Gruyère / Pommes Frites	150 gr	26.-
		300 gr	36.-

Suppen


	Rindskraftbrühe , Tortellini von der Riffelalp Kuh (CH)		14.-
	Kartoffel , Périgord Trüffel / Piemontesische Haselnüsse / Rahm  		14.-

Bar Evergreen


	Traditionelles Rindstartar (CH) , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr	35.-
		180 gr	48.-

 **Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**

 = Vegetarisch

 = Vegan







 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pfanne

 Spaghetti , Tomaten / Basilikum  	21.- / 28.-
Spaghetti , Speck / Eigelb / Rahm / Parmesan	23.- / 31.-
Tofu , Krokette / Kokosnuss / Gemüse / Soja / Reis 	32.-
 Penne Rigate , Tomaten / Knoblauch / Chilli / Petersilie  	21.- / 28.-
Rindsfilet (CH) , gebraten / Café de Paris Sauce / Gemüse / Pommes frites	58.-
Wolfsbarschfilet (A) , gebraten / Gemüse nach Mediterraner Art 	48.-

Aus der Pâtisserie

 Tiramisù , hausgemacht	14.-
Schokoladenmousse , eingelegte Aprikosen	14.-
Apfelstrudel , warm / Vanillesauce	14.-
 Fruchtsalat , frisch  	12.-
Friandiseteller	14.-
Käseteller 	16.-
 Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr	

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Eis: Vanille / Schokoladen / Kaffee / Fior di latte / Mascarpone / Sabayon / Joghurt / Waldbeeren



Sorbet: Zitronen / Birne / Aprikosen

Vegan und Laktosefrei: Vanille / Schokolade / Orangen / Erdbeere



Pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50



Coupes

Coupe Schokolade , Schokoladeneis / Fior di latte Eis / Getreidekrokant / Schokoladensauce mit Rum / Rahm	10.50
Coupe Früchte , Joghurteis / Waldbeereneis / Warmes Waldbeerenkompott	10.50
Coupe Vegan , Erdbeersorbet / Orangensorbet / frische Beeren  	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm	10.50
Eiskaffee , Kaffeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm	9.50
Coupe Tiramisù , Mascarponeeis / Kaffeeis / Löffelbiskuit / Rahm / Cacao	10.50
Coupe Sabayon , Vanilleeis / Sabayoneis / Amarenakompott / Meringue	10.50
Bananasplit , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm	10.50
Frappé	8.-

Dessertweine

	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.-

* Pleasures for the palate

Swiss Alpine salmon (CH) and king fish (M) , sashimi / wakame / soy mayonnaise 	14.-
Veal (CH) mille feuille , carpaccio / quail egg / artichoke / tuna sauce	16.-
Duck liver (F) , terrine / apple variation / cinnamon brioche	14.-
Tagliolini , salted english cream / Périgord truffle	16.-
Half-moon ravioli , scampi (ZA) / lemon ricotta / celery sticks	16.-
Fillet of wild sea bass (A) and prawns (VN) , sautéed / carrot-ginger stock  	28.-

Origin of our meat and fish:

CH = Switzerland

F = France

ZA = South Africa

M = Mediterranean Sea

A = Atlantic

PA = Pacific

VN = Vietnam


UK = United Kingdom

On request, our staff will be happy to give you information on the effects that can trigger allergies or intolerances

* from noon to 9.30 p.m.

All our prices are in CHF and Vat is included










 = Vegetarian

 = Vegan




 = Gluten free

 = Lactose free

Appetisers and Sandwiches

	Riffelalp plate , specialities of dried meat (CH) / mountain cheese		
	Half portion		19.-
	Portion		29.-
	As of 2 persons on Matterhorn board (per person)		19.-
	Winter salad , prawns (VN)/avocado / lemon vinaigrette 		32.-
	Mixed or green salad 		12.-
	Club Sandwich , french fries		28.-
	Baguette Caprese , tomato / mozzarella / pesto 		18.-
	Baguette Norway , smoked salmon (UK) / horseradish / cucumber		18.-
	Baguette Parma , Parma raw ham / garden rocket / parmesan		18.-
	Tramezzino , tuna / tomato / mayonnaise		21.-
	Croque Monsieur , ham / cheese / french fries		21.-
	Riffelalp Cheeseburger (CH) , bacon, gruyère / french fries	150 gr	26.-
		300 gr	36.-

Soups


	Beef clear soup , tortellini with Riffelalp cow (CH)		14.-
	Potato , Périgord truffle / hazelnut /cream  		14.-

Bar Evergreen

	Traditional beef tartar (CH) , hand minced fillet of beef / toast	120 gr	35.-
		180 gr	48.-

 **Late Arrival Dinner until 0.15 a.m.**

 = Vegetarian

 = Vegan






 = Gluten free

 = Lactose free

From the pan

-  **Spaghetti**, tomato / basil   21.- / 28.-
Spaghetti, bacon / egg yolk / cream / parmesan 23.- / 31.-
Tofu, stew / Indian curry sauce / sautéed vegetables / rice  32.-
 **Penne rigate**, tomato / garlic / chilli / parsley   21.- / 28.-
Fillet of beef (CH), pan-fried / Café de Paris sauce / vegetables / french fries 58.-
Fillet of sea bass (A), pan-fried / vegetables mediterranean style  48.-

From the pastry

-  **Tiramisù**, homemade 14.-
Chocolate mousse, marinated apricot 14.-
Apple strudel, warm / vanilla sauce 14.-
 **Fruit salad**, fresh   12.-
Assorted friandises 14.-
Cheese plate  16.-

-  **Late Arrival Dinner until 0.15 a.m.**

Homemade ice-creams and sorbets



Ice-cream: vanilla / chocolate / coffee / fior di latte / mascarpone / sabayon / yoghurt / wild berry

sorbet: lemon / pear / apricot

Vegan and lactose free: Vanilla / chocolate / orange / strawberry  

per scoop 3.50
whipped cream 1.50

Coupes




Ice-coffee , coffee ice-cream / vanilla ice-cream / espresso / cream	9.50
Coupe Tiramisù , mascarpone ice-cream / coffee ice-cream / lady finger / cream / cacao	10.50
Coupe Sabayon , vanilla ice-cream / sabayon ice-cream / black cherry compote / meringue	10.50
Coupe chocolate , chocolate ice-cream / fior di latte ice-cream / cereal croquant / chocolate sauce with rum / cream	10.50
Coupe fruit , yoghurt ice-cream / wild berry ice-cream / warm wild berry compote	10.50
Coupe vegan , strawberry sorbet / orange sorbet / fresh berries  	10.50
Coupe Denmark , vanilla ice-cream / chocolate sauce / cream	10.50
Bananasplit , vanilla ice-cream / chocolate ice-cream / banana / chocolate sauce / cream	10.50

Milkshake

Sweet wines

	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.-

* Plaisir du palais

Saumon Swiss Alpine (CH) et sérieole (M) , sashimi / wakame / mayonnaise au soja 	14.-
Veau (CH) mille feuille , carpaccio / oeuf de caille / artichaut / sauce au thon	16.-
Foie gras de canard (F) , terrine / variation de pommes / brioche à la cannelle	14.-
Tagliolini , crème anglaise salée / truffe du Périgord	16.-
Ravioli demi-lune , scampi (ZA) / ricotta au citron / céleri branche	16.-
Filet de loup de mer sauvage (A) et crevette géante (VN) , sautés / nage de carottes au gingembre  	28.-

Provenance de nos viandes et poissons :


CH = Suisse
F = France
ZA = Afrique du sud
M = Méditerranée
A = Atlantique
PA = Pacifique
VN = Vietnam
UK = Grande Bretagne

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

* De 12h00 à 21h30

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

 = Végétarien

 = Végane




 = Sans gluten

 = Sans lactose

Hors d'œuvre et sandwiches

-  **Assiette Riffelalp**, spécialités de viandes séchées (CH) / fromage d'alpage
Demi-portion 19.-
Portion 29.-
Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne) 19.-
- Salade hivernale**, crevettes géantes (VN) / avocat / vinaigrette au citron  32.-
-  **Salade mêlée ou verte**  12.-
- Club Sandwich**, pommes frites 28.-
-  **Baguette Caprese**, tomate / mozzarella / pesto  18.-
-  **Baguette Norway**, saumon fumé (UK) / raifort / concombre 18.-
-  **Baguette Parma**, jambon de Parme / roquette / parmesan 8.-
- Tramezzino**, thon / tomates / mayonnaise 21.-
- Croque monsieur**, jambon / fromage / pommes frites 21.-
-  **Riffelalp Cheeseburger (CH)**, lard, gruyère / pommes frites 150 gr 26.-
300 gr 36.-

Potages


- Consommé**  tortellini à la vache de Riffelalp (CH) 14.-
- Pommes de terre**, truffe du Périgord / crème   14.-

„Late Arriv Dinner“ jusqu'à 0h15

Bar Evergreen

- Traditionnel tartare de boeuf (CH)**, filet de boeuf haché à la main / toast
120 gr 35.-
180 gr 48.-

 = Végétarien

 = Végane






 = Sans gluten

 = Sans lactose

De la poêle

-  **Spaghetti**, tomates / basilic   21- / 28.-
Spaghetti, lardon / jaune d'oeuf / crème / parmesan 23.- / 31.-
Tofu, ragout / sauce au curry indien / légumes sautés / riz  32.-
-  **Penne Rigate**, tomate / ail / chilli / persi   121.- / 28.-
Filet de boeuf CH), poêlé / sauce Café de Paris / légumes / pommes frites 58.-
Filet de loup de mer sauvage(A), poêlé / légumes à la méditerranéenne  48.-

Desserts

-  **Tiramisù**, maison 14.-
Mousse au chocolat, abricots marinés 14.-
Stroudel aux pommes, tiède / sauce vanille 14.-
-  **Salade de fruits**, frais   12.-
Assiette de friandises 14.-
Assiette de fromages  16.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15

Glaces et sorbets maison

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



Sorbets: citron / poire / abricot

Végane et sans lactose : vanille / chocolat / orange / fraise



par boule 3.50
crème fouettée 1.50

Coupes

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

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.-