




\* Plaisir du palais

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

<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	
<b>Coupe chocolat</b> , glace chocolat / glace fior di latte / croquant de céréales /sauce chocolat au rhum /	10.50
<b>Coupe fruits</b> , glace yoghourt / 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 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.-