

Tages Pasta

Montag

Tagliolini „Mamma Marisa“ 
mit frischen Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter

Dienstag

Romanische Gnocchi mit Tomatensauce und Taleggio 

Mittwoch

Tortiglioni mit Ente und schwarzen Nüssen

Donnerstag

Skifahrer-Penne
mit Spinat, Walliser Speck, Tomatenconcassé und Rahm

Freitag

Schwarze Tagliatelle mit konfiertem Kabeljau und Fenchel

Samstag

Risotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Birnen  

Sonntag


Äpler Maccheroni mit Apfelmus

26.-

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 gerne

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Vorspeisen

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter
20.- / 29.-

„Carne salada“ mit Süsskartoffeln und Staffalp Krokant
29.-

Caesar Salad mit Pouletbrust
29.-

Thunfischtartar mit Ingwer, Mango und Orangenreduktion 32.-



Carpaccio von Kingfish mit Granatapfel und Lachskaviar
32.-

Riffelalp Salat (Guacamole, Knollensellerie, Randen und Joghurtdressing)
29.-



Gemischter Salat
14.-




Grüner Salat
12.-



65° pochiertes Ei mit Kürbiscrème, Steinpilzen und Périgord Trüffeln
28.-




 = Vegetarisch


 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei


Suppen


Tomatencremesuppe mit Pizzabrot 
14.-


Zuppa Pavese
(Rindskraftbrühe mit Ei und Brot) 
16.-


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


Paste und Risotto

Ravioli von Kartoffeln und Pecorino mit Steinpilzen 
24.- / 29.-


Tagliolini mit schwarzen Trüffeln 
26.- / 32.-

Casarecce mit Hummer nach Mediterraner Art 
28.- / 34.-

Orecchiette mit Brokkoli und Belper Knolle 
22.- / 28.-

Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco 
22.- / 28.-

 = Vegetarisch

 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Fleisch


Konfierte Entenkeule 
Weisskohl und Bratkartoffeln
38.-

Polenta Ticinese mit Rehragout und gebratenen Frühlingszwiebeln
38.-



Rindsfilet 180 gr. Café de Paris 
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Bratkartoffeln
58.-

In Bier gebratene Kalbshaxe
Weisskohl und Bratkartoffeln
48.-

Fisch


Saiblingsfilet mit Salbeibutter 
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Stampfkartoffeln
38.-

Kabeljaufilet mit Weisswein-Maggia Pfeffer Sauce
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Stampfkartoffeln
38.-

Gebratener Octopus und Tintenfisch auf Kartoffelcreme  
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven
36.-


Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:
Trockenfleisch: Schweiz, Italien
Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen: Schweiz
Ente: Frankreich
Reh: Deutschland
Hummer: Kanada
Süsswasser Fisch: Schweiz
Salzwasser Fisch: Atlantik

Pizza

Margherita 
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
23.-

+ Oliven 3.-
+ Scharfe Salami 3.-
+ Gekochter Schinken 3.-
+ Pilze 3.-
+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffelalp Käse
28.-

Vegane Pizza 
Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola
28.-

Desserts

Lauwarmes Haselnuss-Törtchen mit Vanillesauce
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
14.-

Hausgemachtes Tiramisù
14.-

Schokoladenmousse
14.-

Hausgemachte Kuchen
8.-

Al Bosco Cremeschnitte
8.-

Käseteller
16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder
Konservierungsmittel