


Pâtes du jour

Lundi

Tagliolini "Mamma Marisa" 
Tomates fraîches, basilic, légumes, parmesan et beurre

Mardi

Gnocchi à la romaine, sauce tomate et Taleggio 

Mercredi

Tortiglioni au canard et noix noires

Jeudi

Penne skieur
Aux épinards, lard valaisan, tomates concassées et crème

Vendredi

Tagliatelle à l'encre de seiche, cabillaud confit et fenouil

Samedi

Risotto au gorgonzola et poire  

Dimanche


Maccheroni d'alpage et mousse aux pommes

28.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

Hors d'oeuvre

Spécialités de viande séchée italienne et valaisanne, beurre des alpes
20.- / 29.-


„Carne Salada“ aux patates douces et croquant de Staffelalp
29.-


Salade César et suprême de poulet
29.-

Tartare de thon au gingembre, mangue et réduction d'orange  
32.-

Carpaccio de sériole aux grenades et caviar de saumon
32.-


Salade Riffelalp  
(Guacamole, céleri rave, betterave rouge et yoghourt dressing)
29.-

Salade mêlée 
14.-

Salade verte 
12.-

Oeuf poché 65° à la crème de potiron, bolets et truffe  
28.-


 = végétarien


 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose


Potages


Crème de tomates et pain pizza 
14.-


Zuppa Pavese
Bouillon de boeuf à l'œuf et pain 
16.-


Gamelle Riffelalp 
(potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)
16.-


Pâtes et risotto

Ravioli de pommes de terre au pecorino et bolets 
24.- / 29.-


Tagliolini à la truffe noire 
26.- / 32.-

Casarecce au homard à la méditerranéenne 
28.- / 34.-

Orecchiette aux brocolis et Belper Knolle 
22.- / 28.-

Risotto au safran et ragout d'osso bucco 
22.- / 28.-


 = végétarien

 = végan


 = sans gluten

 = sans lactose

Viandes


Cuisse de canard confite 
Chou blanc et pommes rissolées
38.-

Polenta tessinoise au ragout de chevreuil et oignons nouveaux poêlés
38.-



Filet de bœuf 180gr Café de paris 
Carottes sautées aux olives Taggiasca et pommes rissolées
58.-

Jarret de veau rôti à la bière
Chou blanc et pommes rissolées
48.-

Poissons

Filets d'omble chevalier au beurre à la sauge 
Carottes sautées aux olives Taggiasca et écrasé de pommes de terre
38.-

Filet de cabillaud, sauce au vin blanc et poivre du val Maggia
Carottes sautées aux olives Taggiasca et écrasé de pommes de terre
38.-

Poulpe et calamar poêlés à la crème de pommes de terre  
Carottes sautées aux olives Taggiasca
36.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse

Canard : France

Chevreuil : Allemagne

Homard : Canada

Poissons d'eau douce : Suisse

Poissons de mer : Atlantique

Pizza

Margherita 

Sauce tomate, mozzarella et basilic

23.-

+ Olives 3.-

+ Salami piquant 3.-

+ Jambon cuit 3.-

+ Champignons 3.-

+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp

Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp

28.-

Pizza végane 

Tomates, avocat, oignon rouge, roquette

28.-

Desserts

Tartelette tiède aux noisettes, sauce vanille

14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille

14.-

Tiramisù maison

14.-

Mousse au chocolat

14.-

Tarte maison

8.-

Mille-feuille Al Bosco

8.-

Assiette de fromages

16.-

Demandez pour notre carte de glaces.

*La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels
ou agents conservateurs*