

## Menu alpin

*Fromage de montagne Ziger aux bolets, ketchup de courge et crackers*

\*\*\*

*Gnocchi de pommes de terre à la truite saumonée marinée, poireau et Belper Knolle*

\*\*\*

*Duo de carré d'agneau et gigot à la sauce moutarde*

*Choucroute et tartelette de pommes de terre*

\*\*\*

*Barre au chocolat, marrons, cassis et meringue*

4 plats CHF 90.-

3 plats CHF 75.-

## Menu d'eau

*Poulpe frit aux haricots Cannellini et grenade*

\*\*\*

*Tagliolini au homard breton, orange sanguine et amandes*

\*\*\*

*Saumon Swiss Alpine à la sauce wasabi*

*Cime di rapa et pommes de terre au saké*

\*\*\*

*Comme une mandarine à l'anis et vanille*


4 plats CHF 96.-

3 plats CHF 80.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

---

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose

## Menu classic Riffelalp

*Terrine de foie gras de canard à la truffe du Périgord, panais et noisettes*

\*\*\*

*Consommé aux agnolotti à la piémontaise et légumes*

\*\*\*

*Émincé de veau à la zurichoise*

*Carottes et rösti*

\*\*\*

*Trilogie de mousse au Toblerone*

4 plats CH 96.-

3 plats 80.-

## Menu végane



*Tartare végane*

\*\*\*

*Casarecce aux petits pois, oignons rouges et tomates confites*

\*\*\*

*Betterave rouge et courge poêlées à la truffe noire*

\*\*\*

*Palet au deux chocolats et framboises fraîches*

4 plats CHF 90.-

3 plats CHF 75.-

*Supplément assiette de fromages CHF 9.-*

*Provenance de nos viandes et poissons :*

*Boeuf, veau, poulet : Suisse*

*Agneau : Irlande, Suisse*

*Poissons d'eau douce : suisse*







*Poissons de mer : Atlantique, Pacifique*

*Fruits de mers : Méditerranée, Pacifique, France*

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





## Hors d'oeuvres

---

<b>Homard breton</b> , courge / cacao / caviar 		32.-
<b>Foie gras de canard</b> , terrine / truffe du Périgord / panais / noisettes du Piémont		28.-
<b>Sériole et saumon Swiss Alpine</b> , sashimi / wasabi / gingembre / soja 		28.-
<b>Poulpe</b> , frit / haricots Cannellini / grenade  		28.-
<b>Fromage de montagne Ziger</b> , bolets / ketchup de courge / crackers 		28.-
<b>Traditionnel tartare de boeuf (CH)</b> , filet haché à la main / toast	120 gr	35.-
	180 gr	48.-
<b>Buffet de salades</b> 		14.-



## Potages

---

<b>Chou-fleur</b> , truffe du Périgord / crème  		14.-
<b>Pois chiche</b> , bolets / marrons / huile de romarin  		14.-
<b>Consommé de boeuf</b> , agnolotti à la piémontaise / légumes		14.-


## Pâtes et risotti

---

<b>Tagliolini</b> , homard breton / orange sanguine / amandes 		28.- / 34.-
<b>Cappelletti</b> , cabillaud / safran / mousseline de persil		26.- / 32.-
<b>Eliche di Gragnano</b> , Riffelalp salsiccia / cime di rapa / pain aux épices		26.- / 32.-
<b>Gnocchi de pommes de terre</b> , truite saumonée marinée / Belper Knolle		26.- / 32.-
<b>Carnaroli risotto</b> , ris de veau / pommes / whisky 		26.- / 32.-

---

 = végétarien

 = végane

 = sans gluten

 = sans lactose






## Végane

---

<b>Végane tartare</b> , aubergines / épices à tartare / pommes frites 	32.-
<b>Tartelette de pistaches</b> , courge / panais / amandes 	28.-
<b>Betterave rouge et courge</b> , poêlées / truffe noire 	32.-
<b>Casarecce</b> , petits pois / oignons rouges / tomates confites 	28.-
<b>Végane burger</b> , pommes frites 	32.-


## Poissons

---

<b>Filet de turbot et crabe royal</b> , topinambour / artichaut  	48.-
<b>Filet de loup de mer</b> , yoghourt / carottes au café / écrasée de pommes de terre 	48.-
<b>Filet de saumon Swiss Alpine</b> , sauce au wasabi / cime di rapa / pommes de terre au saké 	46.-
<b>Filet de sandre</b> , citron Almalfi / céleri / riz Vénéré 	44.-



## Viandes

---

<b>Poulet Patte Noire</b> , bière de Zermatt / courge / pommes de terre au romarin 	52.-
<b>Duo d'agneau</b> , carré et gigot / sauce moutarde / choucroute / tartelette de pommes de terre	52.-
<b>Filet de boeuf</b> , foie gras de canard poêlé / raisin aux épices / Pommes rissolées 	58.-
<b>Emincé de veau</b> , sauté / champignons / crème / carottes / rösti	48.-
<b>Escalope de veau Viennoise</b> , airelles / carottes / pommes frites	48.-

## Desserts

---



<b>Comme une mandarine</b> , anis / vanille	14.-
<b>Barre au chocolat</b> , marrons/ cassis / meringue	14.-
<b>Trilogie</b> , mousse au Toblerone	14.-
<b>Moelleux au chocolat</b> , sauce vanille	14.-
<b>Palet</b> , duo de chocolat / framboises fraîches  	16.-
<b>Assiette de fromages</b> , compote maison / pain	16.-

## Glaces et sorbets maison

---

**Glaces:** vanille / straciatella / chocolat / café / fior di latte / double crème / vanille-cookies



**Glace végétane et sans lactose :** vanille / chocolat  

**Sorbets:** citron / fraise / baies des bois / orange sanguine / cassis  

par boule	3.50
crème fouettée	1.50

## Coupes

---

<b>Café glacé</b> , glace café / glace vanille / espresso / crème	9.50
<b>Coupe cookies</b> , glace vanille-cookies / glace chocolat / crumble de chocolat / crème	10.50
<b>Coupe Baileys</b> , glace chocolat / glace straciatella / Baileys / crème	10.50
<b>Coupe meringue</b> , sorbet baies des bois / glace double crème / baies des bois fraîches / meringue	10.50
<b>Coupe agrumes</b> , sorbet citron / sorbet orange sanguine / agrume  	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
„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.-

