

Gaumenfreude
(Von 12.00 bis 21.30 Uhr)

- Kingfish und Swiss Alpine Lachs**, Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja  14.-
- Entenleber**, Terrine / Périgord Trüffeln / Pastinake / Piemontesische Haselnüsse 16.-
- Alp Ziger Käse**, Steinpilze / Kürbis-Ketchup / Crackers  14.-
- Kartoffel Gnocchi**, marinierte Lachs Forelle / Belper Knolle 14.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:
Trockenfleisch: Schweiz
Rind, Kalb: Schweiz
Krevetten: Vietnam
Süßwasser Fisch: Schweiz
Salzwasser Fisch: Atlantik, Pazifik
Meeresfrüchte: Mittelmeer, Pazifik, Frankreich

 = Vegetarisch  = Vegan  = Glutenfrei  = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches

-  **Riffelalpteller**, Trockenfleisch-Spezialitäten / Bergkäse
halbe Portion 19.-
Portion 29.-
Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person) 19.-
- Krevetten Salat**, grilliertes Gemüse / Avocado / Krevetten / Blattsalat 26.-
- Chicken Salat**, Pouletbrust / grilliertes Gemüse / Avocado / Blattsalat 26.-
-  **Gemischter Salat**  14.-
-  **Grüner Salat**  12.-
- Club Sandwich**, Pommes frites 28.-
-  **Baguette Caprese**, Tomate / Mozzarella / Pesto  18.-
-  **Baguette Norway**, Rauchlachs / Meerrettich / Gurke 18.-
-  **Baguette Parma**, Parmaschinken / Rucola / Parmesan 18.-
- Ciabatta**, Salsiccia 2222m / Peperoni / Zwiebeln / Pommes frites 21.-
- Croque Monsieur**, Schinken / Käse / Pommes frites
-  **Riffelalp Cheeseburger**, Speck, Zwiebeln, Gruyère / Pommes frites
150 gr 26.-
300 gr 36.-
-  **Veganburger**, Pommes frites  32.-

Suppen

- Blumenkohl**, Périgord Trüffel / Rahm   14.-
- Kichererbsen**, Steinpilze / Kastanien / Rosmarinöl   14.-
-  **Rindskraffbrühe**, piemontische Agnolotti / Gemüse 14.-

 **Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**

Bar Evergreen

Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr	35.-
	180 gr	48.-
Vegantartar , Auberginen / Tartar Gewürze / Pommes frites		32.-

Aus der Pfanne

 Spaghetti , Tomaten / Basilikum 		21.- / 28.-
 Spaghetti , schwarzer Trüffel / Rahm 		26.- / 32.-
 Penne all'Arrabbiata  		21.- / 28.-
Rindsfilet , gebratene Entenleber / Gewürz-Trauben / Bratkartoffeln		58.-
Wolfsbarschfilet , Joghurt / Kaffee Karotten / Stampfkartoffeln 		48.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

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	

Dessertweine

	10 c	15 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Eis : Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Fior di latte / Doppelrahm / Vanille-Cookies

Vegan und Laktosefrei: Vanille / Schokolade  

Sorbet : Zitrone / Erdbeere / Waldbeeren / Blutorangen / schwarze Johannisbeeren

Pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.50

Coupes

Eiskaffee, Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 9.50

Coupe Cookies, Vanille-Cookieseis / Schokoladeneis / Schokoladencrumble / Rahm 10.50

Coupe Baileys, Schokoladeneis / Stracciatellaeis / Baileys / Rahm 10.50

Coupe Meringue, Waldbeerensorbet / Doppelrahm Eis / frische Waldbeeren / Meringue 10.50

Coupe Zitrusfrüchte, Zitronensorbet / Blutorangensorbet / Zitrusfrucht   10.50

Coupe Dänemark, Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm 10.50

Bananasplit, Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm 10.50

Frappé 8.-

Zermatter Wasser

Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?

Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.

Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.

Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)

5dl CHF 5.-

1 Liter CHF 9.-



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

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