

Vorspeisen

Walliser Trockenfleischteller

Valais air dried beef platter

Assiette de viande séchée valaisanne

21.- / 31.-

Riffelalp Hauswurst und Staffelalpkäse

Riffelalp house sausage and Staffelalp cheese

Riffelalp saucisse séchée et fromage de Staffelalp

28.-

Käse Degustation

Cheese tasting

Dégustation de fromages

16.-

Salatbuffet

Buffet of salads

Buffet de salades

18.-

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

Our staff will be happy to give you information on the effects that can trigger allergies or intolerances

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

Suppen

Walliser Weissweinsuppe mit Croutons

Valais white wine soup with croutons

Soupe au vin blanc valaisan et croutons

14.-

Blumenkohlcremesuppe mit Périgord Trüffeln

Cauliflower cream soup with Périgord truffle

Crème de chou-fleur à la truffe du Périgord

14.-

Kraftbrühe mit Piemontesischen Agnolotti und Gemüse

Consommé with Piemonte agnolotti and vegetables

Consommé aux agnolotti à la piémontaise et légumes

14.-

Käsespezialitäten

Traditionelles Raclette (Aletschkäse)

Traditional raclette (Aletsch cheese)

Raclette traditionnelle (Fromage d'Aletsch)

Portion

9.-

A discrétion

28.-

Käsefondue (moitié-moitié)

Cheese fondue (fifty-fifty)

Fondue au fromage (moitié-moitié)

28.-

Fisch

Swiss Alpine Lachsfilet

Fillet of Swiss Alpine salmon

Filet de saumon Swiss Alpine

36.-

Riesenkrevetten-Spiess

Jumbo shrimps skewer

Brochette de crevettes géantes

42.-

Vom Grill

Salsiccia 2222 (Hausgemachte Schweinswurst)

Salsiccia 2222 (homemade pork sausage)

Salsiccia 2222 (saucisse de porc maison)

28.-

Schweins Spareribs

Pork Spareribs

Travers de porc

38.-

Kalbssteak

Veal steak

Steak de veau

56.-

Lammentrecôte

Entrecôte of lamb

Entrecôte d'agneau

43.-

Rindsfilet

Fillet of beef

Filet de boeuf

54.-

Mixed Grill

Mixed grill

Mixed grill

58.-

Unser Fleisch und Fisch servieren wir Ihnen mit grillierten Kartoffeln und Gemüse, verschiedenen Saucen

Our meat and fish are served with grilled potatoes and vegetables, different sauces

Nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre et légumes grillés, différentes sauces

Herkunft unseres Fleisches:
Rind, Kalb, Schwein: Schweiz
Lamm: Australien*
Aufschnitt: Schweiz

Origin of our meat:
Beef, veal, pork: Switzerland
Lamb: Australia*
Cold cuts: Switzerland

Provenance de nos viandes:
Boeuf, veau, porc: Suisse
Agneau: Australie*
Charcuterie: Suisse

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

***May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics**

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques

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

All our prices are in CHF and Vat is included

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Desserts

Zimt Halbgefrorenes, eingelegte Birnen und Schokoladensauce mit Rum

Cinnamon iced parfait, marinated pear and chocolate sauce with rum

Parfait glacé à la cannelle, poire marinée et sauce au chocolat au rhum

14.-

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Fruit salad with vanilla ice-cream

Salade de fruits et glace vanille

14.-

Tobleronefondue mit frischen Früchten

Toblerone fondue with fresh fruits

Fondue au Toblerone et fruits frais

17.-

Hausgemachtes Eis

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

Ice-cream: vanilla, chocolate, coffee, fior di latte, stracciatella, double cream, vanilla-cookies

Glace: vanille, chocolat, café, fior di latte, stracciatella, crème double, vanille-cookies

Veganes und Lactosefreies Sorbet: Zitrone, Blutorange, Erdbeeren, Waldbeeren, schwarze Johannisbeere

Vegan and lactose free Sorbet: lemon, blood orange, strawberry, wild berry, black currant

Sorbet végétane et sans lactose : citron, orange sanguine, fraise, baies des bois, cassis

Veganes und Lactosefreies Eis: Vanille, Schokolade

Vegan and lactose free ice-cream: vanilla, chocolate

Glace végétane et sans lactose : vanille, chocolat

Pro Kugel / **per scoop** / par boule

3.50

Schlagrahm / **Whipped cream** / Crème fouettée

1.50

Coupe

Walliser Sorbet		11.50
Sorbet Williams		11.50
Sorbet Colonel		11.50
Eiskaffee	Kaffeeeis, Vanilleeis, Espresso, Rahm Coffee ice-cream, vanilla ice-cream, espresso, cream Glace café, glace vanille, espresso, crème	9.50
Cookies	Vanille-Cookies-Eis, Schokoladeneis, Schokoladencrumble, Rahm Vanilla-cookies ice-cream, Chocolate ice-cream, chocolate crumble, cream Glace vanille-cookies, glace chocolat, crumble au chocolat, crème	10.50
Baileys	Schokoladeneis, Stracciatellaeis, Baileys, Rahm Chocolate ice-cream, Stracciatella ice-cream, Baileys, cream Glace chocolat, glace stracciatella, Baileys, crème	10.50
Meringue	Waldbeerensorbet, Doppelrahmeis, frischen Waldbeeren, Meringue Wild berry sorbet, double cream ice-cream, fresh wild berries, meringue Sorbet baies des bois, glace à la crème double, baies des bois fraîches, meringue	10.50
Zitrusfrüchte	Zitronensorbet / Blutorangensorbet / Zitrusfrucht Lemon sorbet / blood orange sorbet / citrus fruit Sorbet citron / sorbet orange sanguine / agrume	10.50
Dänemark	Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm Vanilla ice-cream, chocolate sauce, cream Glace vanille, sauce au chocolat, crème	10.50
Bananasplif	Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce, Banane, Rahm Vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, chocolate sauce, banana, cream Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, banane, crème	10.50
Frappé		8.-