



TAGESTELLER

Montag

Rinds Battuta mit mariniertem Gemüse,
Parmigiano Reggiano und Toast

Dienstag

Maispouletbrust Barbecue
Caponata und Bratkartoffeln

Mittwoch

Pappardelle Boscaiola
(Pilze, Tomaten, Walliser Speck, Rahm)

Donnerstag

Roastbeef mit Béarnaise Sauce
Pommes frites und gemischter Salat

Freitag

Doradenfilet al cartoccio
Meeresfrüchte, Gemüse und Kartoffeln

Samstag

Pizza Calzone
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken und Salami

Sonntag

Lasagne alla Bolognese

34.-

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

VORSPEISEN

Riffelalpteller mit hausgemachten Gurken
(Trockenfleisch, Walliser Speck, Hauswurst, Bergkäse)
24.- / 34.-

Marinierter schottischer Lachs
mit Gurken, Joghurt, Mandeln und Zitrone
31.-



Vitello Tonnato mit leicht gebratenem Thunfisch
32.-



Frisella mit Tomaten, Burrata und Taggiasca Oliven
28.-



Walliser Rohschinken, Zigerkäse und Melone
32.-

Oona Kaviar N° 103 (Dose 50 gr),
Pizzabrot und Sauerrahm
190.-

Gemischter Salat
16.-



Grüner Salat
14.-



KÄSESPEZIALITÄTEN

Portion Raclette garniert (Aletschkäse)
12.-



SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot

16.-



Walser Gerstensuppe
mit Walliser Speck und Wirsing

16.-

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

18.-



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

Salsiccia Ravioli 2222
mit Pilzen, Belper Knolle und Kräuterbutter
28.- / 34.-

Casarecce all'arrabiata mit Thunfisch und frittiertem Brot
28.- / 34.-



Paccheri mit Rindsfiletstreifen, cacio e pepe
(Pecorino Creme und Pfeffer)
30.- / 36.-

Sedanino mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesan
26.- / 32.-



Safranrisotto mit Ossobucco Ragout und Gremolata
28.- / 34.-



HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet mit mediterraner Sauce
Grüne Bohnen und Stampfkartoffeln
42.-



Grilliertes Rindsfilet 180 gr mit Café de Paris
Caponata und Pommes frites
62.-

Grillierte Spareribs vom Schwein
Caponata und Pommes frites
42.-

PIZZA

Margherita
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
26.-



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

Riffelalp Pizza
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffalp Käse
32.-

Vegane Pizza
Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola
32.-



DESSERTS

Cheesecake mit Blaubeeren, Mandeln
und Vanille-Eis
16.-

Tobleronemousse mit Waldbeeren
16.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
16.-

Hausgemachtes Tiramisù
16.-

Hausgemachte Kuchen
10.50

Al Bosco Cremeschnitte
12.-

Käseteller
16.-



Fragen Sie nach unserer Eiskarte mit hausgemachtem Eis



Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz

Wolfsbarsch, Dorade: Mittelmeer

Thunfisch: Indischer Ozean

Lachs: Schottland

Meeresfrüchte: Atlantik

Kaviar: Schweiz

Brot:

Alle unsere Bäckereiprodukte kommen aus der Schweiz, einige Brote und das Gebäck sind hausgemacht und einige Backwaren kommen aus einer lokalen Bäckerei in Zermatt



= Glutenfrei



= Vegetarisch



= Laktosefrei



= Vegan

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können