

Hors d'œuvre

	Assiette Riffelalp , viande séchée / jambon cru / lard sec / entrecôte d'agneau / Saucisse valaisanne séchée / fromage d'alpage de Zermatt	
	Demi-portion	23.-
	Portion	34.-
	Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne)	23.-
	Salade Caesar , laitue / suprême de poulet / lard / anchois / oignons / parmesan / croutons	31.-
	Mozzarella de bufflone , tomates / basilic / olives Taggiasca 	28.-
	Poke bowl , saumon / choux rouge / pêche / concombre / riz / sauce à l'aigre doux  	31.-
	Sériole et saumon Swiss Alpine , sashimi / wasabi / gingembre / sauce soja 	31.-
	Caviar Oona N° 103 , blinis / beurre d'alpage	boîte 50 gr 190.-
	Salade mêlée 	16.-
	Salade verte 	14.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Poulet : Suisse

Saumon Swiss Alpine : Suisse

Sériole : Nord est Atlantique

Thon : océan indien

Crevette : Pacifique

Caviar : Suisse

Pain :

Tous nos produits de boulangerie proviennent de Suisse, certains pains et toutes les pâtisseries sont faits maison et d'autres proviennent d'une boulangerie locale à Zermatt.

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

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Sandwiches

	Club Sandwich , pommes frites (suprême de poulet / lard / tomates / œuf / salade / sauce cocktail)		32.-
	Club Sandwich végétarien , pommes frites  (Tomates / œuf / avocat / salade / sauce cocktail)		32.-
	Baguette Caprese , tomates / mozzarella / pesto 		23.-
	Baguette Norvégienne , saumon fumé / raifort / concombre		23.-
	Baguette Parma , jambon de Parme / roquette / parmesan		23.-
	Riffelalp Cheeseburger , lard / concombre au vinaigre / gruyère / mayonnaise / pommes frites	100 gr 150 gr 300 gr	26.- 31.- 38.-
	Burger végétane , pommes frites 		31.-

Potages

	Soupe à la tomate , crème double de Gruyère / ciboulette 		14.-
	Consommé de boeuf , julienne de légumes  		14.-
	Potage ramen , crevettes / œuf / légumes / soja 		26.-

Carte du bar de 11h00 à 22h30

 **„Late Arrival Dinner“, le jour d'arrivée avec pré-réserveation jusqu'à 0h15**

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Bar Evergreen

Tartare de boeuf, filet de boeuf haché à la main / toast

120 gr

38.-

180 gr

52.-

De la poêle

 **Spaghetti**, tomates / basilic 

24.- / 31.-

 **Tagliatelle Alfredo**, crème / parmesan 

24.- / 31.-

 **Penne all'arrabbiata**, tomates / ail / chili / persil 

24.- / 31.-

Seulement sur la terrasse

Fondue au fromage (moitié-moitié)

32.-

 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

De notre pâtisserie

	Tiramisù , maison	16.-
	Mousse au toblerone , abricots marinés	16.-
	Stroudel aux pommes , tiède / sauce vanille	16.-
	Salade de fruits 	14.-
	Assiette de friandises	16.-
	Assiette de fromages 	18.-

Demandez notre carte de glaces maison

Vins de dessert

	10 cl	5 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	24.-	12.-
Château Rieussec Premier Cru Classé, Sauternes	28.-	14.-