

Vorspeisen

 Riffelalpteller , Trockenfleisch / Rohschinken / getrockneter Speck / getrocknetes Lamm-Entrecôte / Hauswurst / Zermatt Bergkäse	halbe Portion	23.-
	Portion	34.-
	Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person)	23.-
Caesar Salat , Lattich / Pouletbrust / Speck / Sardellen / Zwiebeln / Parmesan / Croutons		31.-
Büffel Mozzarella , Tomaten / Basilikum / Taggiasca Oliven 		28.-
Poke Bowl , Lachs / Rotkraut / Pfirsich / Gurken / Reis / Süss-Sauersauce  		31.-
Königsfisch und Swiss Alpine Lachs , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Sojasauce 		31.-
Oona Kaviar N° 103 , Blinis / Alpbutterm	Dose 50 gr	190.-
 Gemischter Salat 		16.-
 Grüner Salat 		14.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Trockenfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Swiss Alpine Lachs: Schweiz

Königsfisch: Nordostatlantik

Krevetten: Pazifik

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

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

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

Sandwiches

	Club Sandwich , Pommes frites (Pouletbrust/ Speck / Tomaten / Ei / Salat / Cocktailsauce)		32.-
	Vegetarisches Club Sandwich , Pommes frites 		32.-
	(Tomaten / Ei / Avocado / Salat / Cocktailsauce)		
	Baguette Caprese , Tomaten / Mozzarella / Pesto 		23.-
	Baguette Norway , Rauchlachs / Meerrettich / Gurke		23.-
	Baguette Parma , Parmaschinken / Rucola / Parmesan		23.-
	Riffelalp Cheeseburger , Speck / Gewürzgurken / Gruyère / Mayonnaise / Pommes frites	100 gr 150 gr 300 gr	26.- 31.- 38.-
	Veganer Burger , Pommes frites 		31.-

Suppen

	Tomatensuppe , Gruyère Doppelrahm / Schnittlauch 		14.-
	Rinderkraftbrühe , Gemüsestreifen  		14.-
	Ramen Suppe , Krevetten / Eier / Gemüse / Soja 		26.-

Barkarte von 11.00 bis 22.30 Uhr

 **Late Arrival Dinner, am Tag der Anreise, mit Vorreservation bis 0.15 Uhr**

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Bar Evergreen

Rindstatar, handgehacktes Rindsfilet / Toast

120 gr 38.-

180 gr 52.-

Aus der Pfanne

 **Spaghetti**, Tomaten / Basilikum 

24.- / 31.-

 **Tagliatelle Alfredo**, Rahm / Parmesan 

24.- / 31.-

 **Penne all'arrabbiata**, Tomaten / Knoblauch / Chili / Petersilie 

24.- / 31.-

Nur auf der Terrasse

Käsefondue (moitié-moitié) 

32.-

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

	Tiramisù , hausgemacht	16.-
	Tobleronemousse , eingelegte Aprikosen	16.-
	Apfelstrudel , warm / Vanillesauce	16.-
	Fruchtsalat 	14.-
	Friandiseteller	16.-
	Käseteller 	18.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte mit hausgemachtem Eis

Dessertweine

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