

# Tages Pasta

---

## Montag

Tagliolini „Mamma Marisa“   
mit frischen Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter

## Dienstag

Romanische Gnocchi mit Tomatensauce und Taleggio 

## Mittwoch

Tortiglioni mit Ente und schwarzen Nüssen

## Donnerstag

Skifahrer-Penne  
mit Spinat, Walliser Speck, Tomatenconcassé und Rahm

## Freitag

Schwarze Tagliatelle mit konfiertem Kabeljau und Fenchel

## Samstag

Risotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Birnen  

## Sonntag

Äpler Maccheroni mit Apfelmus


26.-

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

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

---

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Vorspeisen

---

Getrocknete Italienische und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter  
20.- / 29.-

„Carne salada“ mit Süsskartoffeln und Staffalp Krokant  
29.-

Caesar Salad mit Pouletbrust  
29.-

Thunfischtartar mit Ingwer, Mango und Orangenreduktion 32.-



Carpaccio von Kingfish mit Granatapfel und Lachskaviar  
32.-

Riffelalp Salat (Guacamole, Knollensellerie, Randen und Joghurtdressing)  
29.-



Gemischter Salat  
14.-



Grüner Salat  
12.-




65° pochiertes Ei mit Kürbiscrème, Steinpilzen und Périgord Trüffeln  
28.-



---

 = Vegetarisch


 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Suppen

---


Tomatencremesuppe mit Pizzabrot   
14.-


Zuppa Pavese  
(Rindskraftbrühe mit Ei und Brot)   
16.-


Riffelalp Gamelle   
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)  
16.-


## Paste und Risotto


---

Ravioli von Kartoffeln und Pecorino mit Steinpilzen   
24.- / 29.-

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln   
26.- / 32.-


Casarecce mit Hummer nach Mediterraner Art   
28.- / 34.-

Orecchiette mit Brokkoli und Belper Knolle   
22.- / 28.-

Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco   
22.- / 28.-

---

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei


 = Laktosefrei

## Fleisch

---

Konfierte Entenkeule   
Weisskohl und Bratkartoffeln  
38.-


Polenta Ticinese mit Rehragout und gebratenen Frühlingszwiebeln  
38.-

Rindsfilet 180 gr. Café de Paris   
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Bratkartoffeln  
58.-



In Bier gebratene Kalbshaxe  
Weisskohl und Bratkartoffeln  
48.-

## Fisch

---

Saiblingsfilet mit Salbeibutter   
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Stampfkartoffeln  
38.-


Kabeljaufilet mit Weisswein-Maggia Pfeffer Sauce  
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven und Stampfkartoffeln  
38.-

Gebratener Octopus und Tintenfisch auf Kartoffelcreme    
Sautierte Karotten mit Taggiasca Oliven  
36.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:  
Trockenfleisch: Schweiz, Italien  
Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen: Schweiz  
Ente: Frankreich  
Reh: Deutschland  
Hummer: Kanada  
Süsswasser Fisch: Schweiz  
Salzwasser Fisch: Atlantik


## Pizza

---

Margherita   
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum  
23.-

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

Riffelalp Pizza  
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffelalp Käse  
28.-

Vegane Pizza   
Tomaten, Avocado, Rote Zwiebeln, Rucola  
28.-

## Desserts

---

Lauwarmes Haselnuss-Törtchen mit Vanillesauce  
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
14.-

Hausgemachtes Tiramisù  
14.-

Schokoladenmousse  
14.-

Hausgemachte Kuchen  
8.-

Al Bosco Cremeschnitte  
8.-


Käseteller  
16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.  
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder  
Konservierungsmittel

## Pasta del giorno

---

### **Lunedì**

Tagliolini "Mamma Marisa"   
Pomodoro fresco, basilico, verdure, parmigiano e burro

### **Martedì**

Gnocchi alla romana con salsa al pomodoro e Taleggio 

### **Mercoledì**

Tortiglioni con anatra e noci nere



### **Giovedì**

Penne sciatore  
con spinaci, speck vallesano, pomodoro concassé e panna

### **Venerdì**

Tagliatelle al nero di seppia con baccalà confit e finocchio

### **Sabato**

Risotto al gorgonzola, noci e pere  

### **Domenica**

Äpler maccheroni con mousse alla mela


26.-

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa

Il nostro personale sarà felice di darvi informazioni sugli effetti che possono scatenare allergie o intolleranze.

---

 = vegetariano

 = vegano

 = senza glutine

 = senza lattosio

## Antipasti

---

Tagliere d'affettati italiani e vallesani con burro delle alpi  
20.- / 29.-

Riffelalp carne salada con patate dolci e Staffelalp croccante  
29.-

Caesar Salad con petto di pollo  
29.-

Tartare di tonno con zenzero, mango e riduzione all'arancia 32.-



Carpaccio di ricciola con melograno e caviale di salmone  
32.-

Insalata Riffelalp (Guacamole, sedano rapa, barbabietole e salsa allo Yogurt)  
29.-



Insalata mista  
14.-



Insalata verde  
12.-




Uovo cotto a 65° con crema di zucca, funghi porcini e tartufo Périgord  
28.-



---

 = vegetariano


 = vegano


 = senza glutine


 = senza lattosio

## Zuppe

---


Crema al pomodoro con pizza pane   
14.-


Zuppa Pavese  
(Consommé di manzo con uovo e pane)   
16.-


Riffelalp Gamelle   
(zuppa con spinaci, patate, porro, pasta e formaggio)  
16.-


## Paste e risotto


---

Ravioli di patate e pecorino con funghi porcini   
24.- / 29.-

Tagliolini al tartufo nero   
26.- / 32.-

Casarecce con astice alla mediterranea   
28- / 34.-

Orecchiette con broccoli e Belperknolle   
22. / 28.-

Risotto allo zafferano con ragù d'ossobuco   
22.- / 28.-

---

 = vegetariano

 = vegano


 = senza glutine

 = senza lattosio




## Carni

---

Coscia d'anatra confit   
Cavolo bianco e patate arrosto  
38.-


Polenta ticinese con ragù di capriolo, e cipollotto arrostito  
38.-

Filetto di manzo 180 gr. Cafè de Paris   
Carote saltate con olive taggiasche e patate arrosto  
58.-



Stinco di vitello alla birra  
Cavolo bianco e patate arrosto  
48.-

## Pesci

---

Filetto di salmerino al burro e salvia   
Carote saltate con olive taggiasche e patate schiacciate  
38.-

Filetto di baccalà con salsa al vino bianco e pepe della Valle Maggia  
Carote saltate con olive taggiasche e patate schiacciate  
38.-

Polpo e calamari arrosto con crema di patate    
Carote saltate con olive taggiasche  
36.-

Provenienza delle nostre carni e pesci:  
Salumi: Svizzera, Italia  
Manzo, vitello, maiale, galletto: Svizzera  
Anatra: Francia  
Capriolo: Germania  
Astice: Canada  
Pesci d'acqua dolce: Svizzera  
Pesci d'acqua salata: Atlantico

## Pizza attorno al Cervino

---

Margherita 

Salsa al pomodoro, mozzarella e basilico  
23.-

+ olive 3.-  
+ salame piccante 3.-  
+ prosciutto cotto 3.-  
+ funghi 3.-  
+ prosciutto crudo di Parma 5.-

Pizza Riffelalp

Riffelalp Carne secca, formaggio Staffelalp  
28.-

Pizza vegana 

Pomodoro, avocado, cipolle rosse, rucola  
28.-

## Dolci

---

Tortino tiepido alle nocciole con salsa alla vaniglia  
14.-

Strudel di mele tiepido con salsa alla vaniglia  
14.-

Tiramisù fatto in casa  
14.-

Mousse al cioccolato  
14.-

Torte fatte in casa  
8.-

Al bosco millefoglie  
8.-

Scelta di formaggi  
16.-

Chiedete la carta dei gelati  
Giolito, fatti con latte fresco, senza aggiunta di coloranti e conservanti