

Daily pasta

Monday

Tagliolini "Mamma Marisa" 
Fresh tomatoes, basil, vegetables, parmesan and butter

Tuesday

Roman Gnocchi with tomato sauce and Taleggio 

Wednesday

Tortiglioni with duck and black walnut



Thursday

Skiers penne
with spinach, local bacon, tomato dices and cream

Friday

Black tagliatelle with codfish confit and fennel

Saturday

Risotto with gorgonzola, walnut and pear  

Sunday


Alpine maccheroni with apple mousse

26.-

All our prices are in CHF and Vat is included

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

 = vegetarian

 = vegan

 = gluten free

 = lactose free

Appetisers



Dried Italian and Valais meat specialities with alpine butter
20.- / 29.-


„Carne Salada“ with sweet potatoes and crispy Stafelalp cheese
29.-


Caesar salad with chicken breast
29.-



Tartar of tuna with ginger, mango and orange reduction  
32.-

Carpaccio of king fish with pomegranate and salmon caviar
32.-


Riffelalp salad  
(Guacamole, celery root, beetroot and yogurt dressing)
29.-

Mixed salad 
14.-

Green salad 
12.-

65° poached egg with pumpkin cream, boletus and truffle  
28.-


 = vegetarian


 = vegan


 = gluten free

 = lactose free


Soups


Tomato cream soup with pizza bread 
14.-


Zuppa Pavese
Beef clear soup with egg and bread 
16.-


Riffelalp Gamelle 
(Soup with spinach, potatoes, leek, pasta and cheese)
16.-


Paste and risotto

Potato ravioli with Pecorino and boletus 
24.- / 29.-


Tagliolini with black truffle 
26.- / 32.-

Casarecce with lobster mediterranean style 
28.- / 34.-

Orecchiette with broccoli and Belper Knolle 
22.- / 28.-

Saffron risotto with stew of Osso Bucco 
22.- / 28.-


 = vegetarian

 = vegan


 = gluten free

 = lactose free

Meat


Candied duck leg 
White cabbage and roasted potatoes
38.-

Polenta Ticinese with venison stew and roasted spring onions
38.-



Fillet of beef 180 gr with Café de Paris 
Sautéed carrots with Taggiasca olives and roasted potatoes
58.-

Roasted veal shank with beer
White cabbage and roasted potatoes
48.-

Fish


Fillet of char with sage butter 
Sautéed carrots with Taggiasca olives and mashed potatoes
38.-

Fillet of cod with white wine and Vallée Maggia pepper sauce
Sautéed carrots with Taggiasca olives and mashed potatoes
36.-

Pan-fried octopus and calamary with potato cream  
Sautéed carrots with Taggiasca olives
36.-


Origin of our meat and fish:
Dried meat: Switzerland, Italy
Beef, veal, pork, chicken: Switzerland
Duck: France
Venison: Germany
Lobster: Canada
Sweet water fish: Switzerland
Salt water fish: Atlantic

Pizza

Margherita 
Tomato sauce, mozzarella and basil
23.-

- + Olives 3.-
- + Spicy salami 3.-
- + Ham 3.-
- + Mushrooms 3.-
- + Parma ham 5.-

Riffelalp Pizza
Air dried meat from Riffelalp, Staffelalp cheese
28.-

Pizza vegan 
Tomato, avocado, red onion, garden rocket
28.-

Desserts

Lukewarm hazelnut tartelette with vanilla sauce
14.-

Warm apple strudel with vanilla sauce
14.-

Homemade tiramisù
14.-

Chocolate mousse
14.-

Homemade tart
8.-

Al Bosco cream slice
8.-


Choice of cheese
16.-

Ask for our ice-cream menu.

Giolito ice-cream is made out of fresh milk, without artificial flavours or preservatives

Pâtes du jour

Lundi

Tagliolini "Mamma Marisa" 
Tomates fraîches, basilic, légumes, parmesan et beurre

Mardi

Gnocchi à la romaine, sauce tomate et Taleggio 

Mercredi

Tortiglioni au canard et noix noires

Jeudi

Penne skieur
Aux épinards, lard valaisan, tomates concassées et crème

Vendredi

Tagliatelle à l'encre de seiche, cabillaud confit et fenouil

Samedi

Risotto au gorgonzola et poire  

Dimanche


Maccheroni d'alpage et mousse aux pommes

28.-

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

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

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

Hors d'oeuvre



Spécialités de viande séchée italienne et valaisanne, beurre des alpes
20.- / 29.-


„Carne Salada“ aux patates douces et croquant de Staffelalp
29.-


Salade César et suprême de poulet
29.-

Tartare de thon au gingembre, mangue et réduction d'orange  
32.-

Carpaccio de sériole aux grenades et caviar de saumon
32.-


Salade Riffelalp  
(Guacamole, céleri rave, betterave rouge et yoghourt dressing)
29.-

Salade mêlée 
14.-

Salade verte 
12.-

Oeuf poché 65° à la crème de potiron, bolets et truffe  
28.-


 = végétarien


 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose


Potages


Crème de tomates et pain pizza 
14.-


Zuppa Pavese
Bouillon de boeuf à l'œuf et pain 
16.-


Gamelle Riffelalp 
(potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)
16.-


Pâtes et risotto

Ravioli de pommes de terre au pecorino et bolets 
24.- / 29.-


Tagliolini à la truffe noire 
26.- / 32.-

Casarecce au homard à la méditerranéenne 
28.- / 34.-

Orecchiette aux brocolis et Belper Knolle 
22.- / 28.-

Risotto au safran et ragout d'osso bucco 
22.- / 28.-


 = végétarien

 = végan


 = sans gluten

 = sans lactose

Viandes


Cuisse de canard confite 
Chou blanc et pommes rissolées
38.-

Polenta tessinoise au ragout de chevreuil et oignons nouveaux poêlés
38.-



Filet de bœuf 180gr Café de paris 
Carottes sautées aux olives Taggiasca et pommes rissolées
58.-

Jarret de veau rôti à la bière
Chou blanc et pommes rissolées
48.-

Poissons

Filets d'omble chevalier au beurre à la sauge 
Carottes sautées aux olives Taggiasca et écrasé de pommes de terre
38.-

Filet de cabillaud, sauce au vin blanc et poivre du val Maggia
Carottes sautées aux olives Taggiasca et écrasé de pommes de terre
38.-

Poulpe et calamar poêlés à la crème de pommes de terre  
Carottes sautées aux olives Taggiasca
36.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse

Canard : France

Chevreuil : Allemagne

Homard : Canada

Poissons d'eau douce : Suisse

Poissons de mer : Atlantique

Pizza

Margherita 

Sauce tomate, mozzarella et basilic
23.-

+ Olives 3.-

+ Salami piquant 3.-

+ Jambon cuit 3.-

+ Champignons 3.-

+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp

Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp
28.-

Pizza végane 

Tomates, avocat, oignon rouge, roquette
28.-

Desserts

Tartelette tiède aux noisettes, sauce vanille
14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille
14.-

Tiramisù maison
14.-

Mousse au chocolat
14.-

Tarte maison
8.-

Mille-feuille Al Bosco
8.-

Assiette de fromages
16.-

Demandez pour notre carte de glaces.
La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels
ou agents conservateurs