

Berg Menu

Alp Ziger Käse mit Steinpilzen, Kürbis-Ketchup und Crackers

Kartoffel Gnocchi mit mariniertes Lachsforelle, Lauch und Belper Knolle

*Duo von Lammrack und Gigot mit Senfsauce
Sauerkraut und Kartoffel-Törtchen*

Schokoladenriegel mit Marroni, schwarzen Johannisbeeren und Meringue

4 Gänge CHF 90.-

3 Gänge CHF 75.-

Wasser Menu

Fritierter Oktopus mit Cannellini Bohnen und Granatapfelsalat

Tagliolini mit Bretonischem Hummer, Blutorange und Mandeln

*Swiss Alpine Lachs mit Wasabisauce
Cime di rapa und Kartoffeln mit Sake*


Wie eine Mandarine mit Anis und Vanille

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 80.-

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

 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free

Klassiker Riffelalp Menu

Entenleber Terrine mit Périgord Trüffeln, Pastinake und Haselnüssen

Rindskraftbrühe mit Piemontischen Agnolotti und Gemüse

Züricher Geschnetztes

Karotten und Rösti

Trilogie von Toblerone Mousse

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 80.-

Veganes Menu



Veganer Tartar

Casarecce mit Erbsen, roten Zwiebeln und konfierten Tomaten

Gebratene Randen und Kürbis mit schwarzen Trüffeln

Palet mit zweierlei Schokolade und frischen Himbeeren

4 Gänge CHF 90.-

3 Gänge CHF 75.-

Käseteller Supplement 9.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

Rind, Kalb, Poulet: Schweiz

Lamm: Irland, Schweiz

Süßwasser Fisch: Schweiz

Salzwasser Fisch: Atlantik, Pazifik

Meeresfrüchte: Mittelmeer, Pazifik, Frankreich

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

Vorspeisen

Bretonischer Hummer , Kürbis / Kakao / Kaviar 	32.-
Entenleber , Terrine / Périgord Trüffel / Pastinake / Piemontesischer Haselnüsse	28.-
Kingfish und Swiss Alpine Lachs , Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja 	28.-
Oktopus , frittiert / Cannellini Bohnen / Granatapfel  	28.-
Alp Ziger Käse , Steinpilze / Kürbis-Ketchup / Crackers 	28.-
Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr 35.- 180 gr 48.-
Salatbuffet 	14.-


Suppen

Blumenkohl , Périgord Trüffel / Rahm  	14.-
Kichererbsen , Steinpilze / Kastanien / Rosmarinöl  	14.-
Rindskraftbrühe , Piemontische Agnolotti / Gemüse	14.-

Paste und Risotto

Tagliolini , Bretonischer Hummer / Blutorangen / Mandeln 	28.- / 34.-
Cappelletti , Kabeljau / Safran / Petersilienschaum	26.- / 32.-
Eliche di Gagnano , Riffelalp Salsiccia / Cime di Rapa / Gewürz-Brot	26.- / 32.-
Karoffel Gnocchi , marinierte Lachs Forelle / Belper Knolle	26.- / 32.-
Carnaroli Risotto , Kalbsbrie / Äpfel / Whisky 	26.- / 32.-

 = Vegetarian

 = Vegan






 = Gluten free

 = Lactose free


Vegan

Vegan Tartar , Auberginen / Tartar Gewürze / Pommes frites 	32.-
Pistazien Tartelette , Kürbis / Pastinake / Avocado / Mandeln 	28.-
Randen und Kürbis , gebraten / schwarzen Trüffeln 	32.-
Casarecce , Erbsen / rote Zwiebeln / konfierte Tomaten 	28.-
Vegan Burger , Pommes frites 	32.-



Fisch

Steinbuttfilet und Königskrabbe , Topinambur / Artischocken  	48.-
Wolfsbarschfilet , Joghurt / Kaffee Karotten / Stampfkartoffeln 	48.-
Swiss Alpine Lachs , Wasabisauce / cime di rapa / Kartoffeln mit Sake 	46.-
Zanderfilet , Amalfi Zitronen / Knollensellerie / Venere Reis 	44.-

Fleisch

Poulet Patte Noire , Zermatter Bier / Kürbis / Rosmarin Kartoffeln 	52.-
Duo von Lamm , Rack und Gigot / Senfsauce / Sauerkraut / Kartoffel Törtchen	52.-
Rindsfilet , gebratene Entenleber / Gewürz-Trauben / Bratkartoffeln 	58.-
Kalbsgeschnetzeltes , sautiert / Pilze / Rahm / Karotten / Rösti	48.-
Wiener Schnitzel , Preiselbeeren / Karotten / Pommes frites	48.-

Desserts

Wie eine Mandarine , Anis / Vanille	14.-
Schokoladenriegel , Marroni / schwarze Johannisbeeren / Meringue	14.-
Trilogie , Toblerone Mousse	14.-
Schokolade Moelleux , Vanillesauce	14.-
Palet , zweierlei Schokoladen / frische Himbeeren  	16.-
Käseteller , Hausgemachtes Kompott / Brot	16.-

Hausgemachtes Eis und Sorbet



Eis : Vanille / Stracciatella /Schokolade / Kaffee / Fior di latte / Doppelrahm / Vanille-Cookies

Vegan und Laktosefreies Eis: Vanille / Schokolade  

Sorbet : Zitrone / Erdbeere / Waldbeeren / Blutorangen / schwarze Johannisbeeren  

Pro Kugel	3.50
Schlagrahm	1.50

Coupes

Eiskaffee Riffelalp , Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm	9.50
Coupe Cookies , Vanille-Cookies-Eis / Schokoladeneis / Schokoladencrumble / Rahm	10.50
Coupe Baileys , Schokoladeneis / Stracciatellaeis / Baileys / Rahm	10.50
Coupe Meringue , Waldbeerensorbet / Doppelrahm Eis / frische Waldbeeren / Meringue	10.50
Coupe Zitrusfrüchte , Zitronensorbet / Blutorangensorbet / Zitrusfrucht  	10.50
Coupe Dänemark , Vanilleeis / Schokoladensauce / Rahm	10.50
Bananasplit , Vanilleeis / Schokoladeneis / Schokoladensauce / Banane / Rahm	10.50
Frappé	8.-

Offenausschank



Wir empfehlen Ihnen unsere
„Riffelalp Selektion“

Dessertweine

	10 cl	5 cl
“Mitis” Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Zermatter Wasser

Wo sind Sie der Quelle näher als hier auf 2222 m über Meer?

Das Zermatter Trinkwasser besteht zu 95% aus reinem Quellwasser und zu 5% aus Grund- & Filterwasser. Das Wasser ist von sehr hoher Qualität und wird aus 91 Quellen in 13 Quellgebieten gefasst.

Geniessen Sie das erfrischende Getränk aus den Zermatter Quellen.

Mit Kohlensäure oder mit Sauerstoff (still)

5dl 5.-

1 Liter 9.-

