



Gaumenfreude
(Von 12.00 bis 21.30 Uhr)

- Kingfish und Swiss Alpine Lachs**, Sashimi / Wasabi / Ingwer / Soja  14.-
- Entenleber**, Terrine / Périgord Trüffeln / Pastinake / Piemontesische Haselnüsse 16.-
- Alp Ziger Käse**, Steinpilze / Kürbis-Ketchup / Crackers  14.-
- Kartoffel Gnocchi**, marinierte Lachs Forelle / Belper Knolle 14.-

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:
Trockenfleisch: Schweiz
Rind, Kalb: Schweiz
Krevetten: Vietnam
Süßwasser Fisch: Schweiz
Salzwasser Fisch: Atlantik, Pazifik
Meeresfrüchte: Mittelmeer, Pazifik, Frankreich

 = Vegetarisch  = Vegan  = Glutenfrei  = Laktosefrei

Vorspeisen und Sandwiches


-  **Riffelalpteller**, Trockenfleisch-Spezialitäten / Bergkäse
halbe Portion 19.-
Portion 29.-
Ab 2 Personen auf Matterhornbrett (pro Person) 19.-
- Krevetten Salat**, grilliertes Gemüse / Avocado / Krevetten / Blattsalat 26.-
- Chicken Salat**, Pouletbrust / grilliertes Gemüse / Avocado / Blattsalat 26.-
-  **Gemischter Salat**  14.-
-  **Grüner Salat**  12.-
- Club Sandwich**, Pommes frites 28.-
-  **Baguette Caprese**, Tomate / Mozzarella / Pesto  18.-
-  **Baguette Norway**, Rauchlachs / Meerrettich / Gurke 18.-
-  **Baguette Parma**, Parmaschinken / Rucola / Parmesan 18.-
- Ciabatta**, Salsiccia 2222m / Peperoni / Zwiebeln / Pommes frites 21.-
- Croque Monsieur**, Schinken / Käse / Pommes frites
-  **Riffelalp Cheeseburger**, Speck, Zwiebeln, Gruyère / Pommes frites
150 gr 26.-
300 gr 36.-
-  **Veganburger, Pommes frites**  32.-

Suppen

- Blumenkohl**, Périgord Trüffel / Rahm   14.-
- Kichererbsen**, Steinpilze / Kastanien / Rosmarinöl   14.-
-  **Rindskraffbrühe**, piemontische Agnolotti / Gemüse 14.-

 **Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr**


Bar Evergreen

Traditionelles Rindstartar , handgehacktes Rindsfilet / Toast	120 gr	35.-
	180 gr	48.-
Vegantartar , Auberginen / Tartar Gewürze / Pommes frites		32.-

Aus der Pfanne

 Spaghetti , Tomaten / Basilikum 		21.- / 28.-
 Spaghetti , schwarzer Trüffel / Rahm 		26.- / 32.-
 Penne all'Arrabbiata  		21.- / 28.-
Rindsfilet , gebratene Entenleber / Gewürz-Trauben / Bratkartoffeln		58.-
Wolfsbarschfilet , Joghurt / Kaffee Karotten / Stampfkartoffeln 		48.-







 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Aus der Pâtisserie

 Tiramisù , hausgemacht	14.-
Schokoladenmousse , eingelegte Aprikosen	14.-
Apfelstrudel , warm / Vanillesauce	14.-
 Fruchtsalat , frisch  	12.-
Friandiseteller	14.-
Käseteller 	16.-
 Late Arrival Dinner bis 0.15 Uhr	

Dessertweine

	10 c	15 cl
"Mitis" Amigne de Vétroz Jean-René Germanier, Vétroz	20.50	11.-
Château Filhot 2012 Deuxième Cru Classé, Sauternes	23.-	12.-

Hausgemachtes Eis und Sorbet

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

Vegan und Laktosefrei: Vanille / Schokolade



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

Pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.50

Coupes

Eiskaffee, Kaffeeeis / Vanilleeis / Espresso / Rahm 9.50

Coupe Cookies, Vanille-Cookieseis / 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.-

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 CHF 5.-

1 Liter CHF 9.-





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

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

Pleasures for the palate

(from noon to 9.30 p.m.)

Kingfish and Swiss Alpine salmon , sashimi / wasabi / ginger / soy 	14.-
Duck liver , terrine / Périgord truffle / parsnip / Piemonte hazelnuts	16.-
Mountain Ziger cheese , boletus / pumpkin-ketchup / crackers 	14.-
Potato gnocchi , marinated salmon trout / Belper Knolle	14.-

Origin of our meat and fish:

Dried meat: Switzerland

Beef, veal: Switzerland

Shrimps: Vietnam

Sweet water fish: Switzerland

Salt water fish: Atlantic, Pacific

Seafood: Mediterranean Sea, Pacific, France



= Vegetarian



= Vegan















= Gluten free







= Lactose free

Appetisers and Sandwiches

 Riffelalp plate , specialities of dried meat / mountain cheese		
	Half portion	19.-
	Portion	29.-
	As of 2 persons on Matterhorn board (per person)	19.-
	Shrimps salad , grilled vegetables / avocado / Shrimps / green salad	26.-
	Chicken salad , chicken breast / grilled vegetables / avocado / green salad	26.-
 Mixed salad 		14.-
 Green salad 		12.-
	Club Sandwich , french fries	28.-
 Baguette Caprese , tomato / mozzarella / pesto 		18.-
 Baguette Norway , smoked salmon / horseradish / cucumbers		18.-
 Baguette Parma , Parma raw ham / garden rocket / parmesan		18.-
	Ciabatta , salsiccia 2222m / pepper / onion / french fries	21.-
	Croque Monsieur , ham / cheese / french fries	21.-
 Riffelalp Cheeseburger , bacon, onion /gruyère / french fries		
	150 gr	26.-
	300 gr	36.-
 Vegan burger , french fries 		32.-

Soups

	Cauliflower , Périgord truffle / cream  	14.-
	Chickpeas , boletus / chestnut / rosemary oil  	14.-
 Beef consommé , Piemonte agnolotti / vegetable		14.-
 Late Arrival Dinner until 0.15 a.m.		

Bar Evergreen

Traditional beef tartar, hand minced fillet of beef / toast

120 gr 35.-

180 gr 48.-

Vegan tartar, eggplant / tartar spices / french fries 

32.-

From the pan

 **Spaghetti**, tomato / basil  21.- / 28.-


 **Spaghetti**, black truffle / cream  26.- / 32.-

 **Penne all'arrabbiata**   21.- / 28.-

Fillet of beef, pan-fried duck liver / spiced grapes / roasted potatoes 58.-

Fillet of sea bass, yogurt / carrots with coffee / mashed potatoes  48.-







 = Vegetarian

 = Vegan

 = Gluten free

 = Lactose free

From the pastry

 Tiramisù , homemade	14.-
Chocolate mousse , marinated apricots	14.-
Apple strudel , warm / vanilla sauce	14.-
 Fruit salad , fresh  	12.-
Assorted friandises	14.-
Cheese plate 	16.-
 Late Arrival Dinner until 0.15 a.m.	

Sweet wines

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

Homemade ice-creams and sorbets

Ice-cream: vanilla / stracciatella / chocolate / coffee / fior di latte / double cream / Vanilla-cookies

Vegan and lactose free ice-cream: Vanilla / chocolate  

Sorbet: lemon / strawberry / wild berry / blood orange / black currant  

per scoop 3.50
whipped cream 1.50

Coupes

Ice-coffee, coffee ice-cream / vanilla ice-cream / espresso / cream 9.50

Coupe cookies, vanilla-cookies ice-cream / chocolate ice-cream / chocolate crumble / cream 10.50

Coupe Baileys, Chocolate ice-cream / Stracciatella ice-cream / Baileys / cream 10.50

Coupe meringue, wild berry ice-cream / double cream ice-cream / fresh wild berries / meringue 10.50

Coupe citrus fruit, Lemon sorbet / blood orange sorbet / citrus fruit   10.50

Coupe Denmark, vanilla ice-cream / chocolate sauce / cream 10.50

Bananasplit, vanilla ice-cream / chocolate ice-cream / banana / chocolate sauce / cream 10.50

Milkshake

Zermatt water

2'222 m above sea level – could you be any closer to the spring?

Zermatt's drinking water consists of 95% pure spring water and of 5% ground-water. This water of highest quality is fed from 91 springs in 13 different headwaters.

Enjoy the refreshing water of the springs of Zermatt.

Sparkling or with oxygen (still)

5dl CHF 5.-

1 litre CHF 9.-



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

Plaisir du palais

De 12h00 à 21h30

- Sériole et saumon Swiss Alpine**, sashimi / wasabi / gingembre / soja  14.-
- Foie gras de canard**, terrine / truffe du Périgord / panais / noisettes du Piémont 16.-
- Fromage de montagne Ziger**, bolets / ketchup de courge / crackers  14.-
- Gnocchi de pommes de terre**, truite saumonée marinée / Belper Knolle 14.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Viande séchée : Suisse

Boeuf, veau : Suisse

Crevettes : Vietnam

Poissons d'eau douce : suisse

Poissons de mer : Atlantique, Pacifique

Fruits de mers : Méditerranée, Pacifique, France



= Végétarien



= Végane



= Sans gluten



= Sans lactose

Hors d'œuvre et sandwiches

-  **Assiette Riffelalp**, spécialités de viandes séchées / fromage d'alpage
Demi-portion 19.-
Portion 29.-
Dès 2 personnes sur planchette Matterhorn (par personne) 19.-
- Salade de crevettes**, légumes grillés / avocat / crevettes / salade verte 26.-
- Salade de poulet**, suprême de poulet / légumes grillés / avocat / salade verte 26.-
-  **Salade mêlée**  14.-
-  **Salade verte**  12.-
- Club Sandwich**, pommes frites 28.-
-  **Baguette Caprese**, tomate / mozzarella / pesto  18.-
-  **Baguette Norway**, saumon fumé / raifort / concombre 18.-
-  **Baguette Parma**, jambon de Parme / roquette / parmesan 18.-
- Ciabatta**, salsiccia 2222m / poivron / oignon / pommes frites 21.-
- Croque monsieur**, jambon / fromage / pommes frites 21.-
-  **Riffelalp Cheeseburger**, lard, oignons / gruyère / pommes frites
150 gr 26.-
300 gr 36.-
-  **Burger végétane**, pommes frites  32.-

Potages

- Chou-fleur**, truffe du Périgord / crème   14.-
- Pois chiche**, bolets / marrons / huile de romarin   14.-
-  **Consommé**, agnolotti à la piémontaise / légumes 14.-

 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15

Bar Evergreen

Traditionnel tartare de boeuf, filet de boeuf haché à la main / toast

120 gr 35.-

180 gr 48.-

Tartare végane, aubergines / épices à tartare / pommes frites  32.-

De la poêle

 **Spaghetti**, tomates / basilic  21.- / 28.-


Spaghetti, truffes noires / crème  26.- / 32.-

 **Penne Rigate all'arrabbiata**   21.- / 28.-

Filet de boeuf, foie gras de canard poêlé / raisin aux épices / pommes rissolées 58.-

Filet de loup de mer, yoghourt / carottes au café / écrasée de pommes de terre 48.-







 = Végétarien

 = Végane

 = Sans gluten

 = Sans lactose

Desserts

 Tiramisù , maison		14.-
Mousse au chocolat , abricots marinés		14.-
Stroudel aux pommes , tiède / sauce vanille		14.-
 Salade de fruits , frais  		12.-
Assiette de friandises		14.-
Assiette de fromages 		16.-
 „Late Arrival Dinner“ jusqu'à 0h15		



Vins de dessert

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

Glaces et sorbets maison

Glaces: vanille / straciatella / chocolat / café / fior di latte / double crème / vanille-cookies

Glace végétane et sans lactose : vanille / chocolat  

Sorbets: citron / fraise / baies des bois / orange sanguine / cassis  

par boule 3.50
crème fouettée 1.50

Coupes

Café glacé, glace café / glace vanille / espresso / crème 9.50

Coupe cookies, glace vanille-cookies / glace chocolat / crumble de chocolat / crème 10.50

Coupe Baileys, glace chocolat / glace straciatella / Baileys / crème 10.50

Coupe meringue, sorbet baies des bois / glace double crème / baies des bois fraîches / meringue 10.50

Coupe agrumes, sorbet citron / sorbet orange sanguine / agrume   10.50

Coupe Danemark, glace vanille / sauce chocolat / crème 10.50

Bananasplit, glace vanille / glace chocolat / sauce chocolat / banane / crème 10.50

Frappé

Eau zermattoise

Où est la source plus proche qu'ici à 2222m ?

L'eau potable de Zermatt est à 95% d'eau de source pure et à 5% des eaux souterraines et filtrée.

L'eau de très haute qualité et est prise à partir de 91 sources réparties dans 13 régions de sources.

Profitez de la boisson rafraîchissante des sources Zermatt.

Gazeuse ou oxygénée (plate)

5dl CHF 5.-

1 litre CHF 9.-



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