

# RIFFELHAUS

1853



RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

# Speisen Repas Meals

Die Küche ist geöffnet von  
12:00 bis 15:00  
Bestellungen bis 14:30



MARK TWAIN



ULRICH InderBINEN



KARL BINZER

## Vorspeisen

### Entrées

### Starters

CHF CHF  
½ 1

---

**Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot, Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst und Riffelalp-Käse** 25.00 36.00

Assiette valaisanne au pain de seigle de Zermatt, viande de bœuf séchée, jambon cru, lard séché, saucisse maison et fromage de la Riffelalp  
Valais platter with Zermatt rye bread, dried beef, raw ham, dried bacon, home-made sausage and Riffelalp cheese

---

**Walliser Rindstatar, verfeinert mit Eicreme und Belper Knolle, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot** 26.00 39.00

Tartare de bœuf valaisanne à la crème d'œufs, fromage Boule de Belp, accompagné de pain de levain fait maison  
Eringer beef tartare with egg cream, Belper Knolle and homemade sourdough bread

---

**Walliser Salat-Bowl mit Gerste und eingelegtem Gemüse**  21.00

Bowl de salade valaisanne à l'orge et aux légumes marinés  
Salad bowl Valais style with barley and marinated vegetables

---

**Gornergrat Salat-Bowl mit Miso und buntem Gemüse** 26.00

Bowl de salade Gornergrat au miso et légumes mêlés  
Gornergrat salad bowl with miso and mixed vegetables

---

**Gemüse-Bowl mit Löwenzahn, Artischocken, Chicorée und saisonalen Kräutern**  19.00

Bowl de salade au dent-de-lion, artichauts, endive et herbes de saison  
Salad bowl with dandelion, artichoke, endive and seasonal herbs

---

**Sommerlicher bunter Blattsalat**  15.00 21.00

**Salatsaucen: Tomate, Aprikose, Französisch, Essig und Öl**

Feuilles de salade d'été mêlées

Sauces à salade: tomate, abricot, française, vinaigre et huile

Mixed summer leaf salad

Salad dressings: tomato, apricot, French, vinegar and oil

*Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.*

*Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.*

*Alle Preise inklusive MwSt.*

*Sauf indication contraire, nous servons uniquement de la viande suisse.*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Tous les prix incluent la TVA.*

*Unless specified, we use Swiss meat.*

*On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.*

*All prices include VAT.*

---

<b>Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und knusprig gebratenem Speck</b>	<b>28.00</b>
Rösti au fromage des montagnes, œuf sur le plat et lard croustillant Roesti with mountain cheese, fried egg and crispy bacon	

---

<b>Rösti mit Ziegenkäse, Berghonig und sauer eingelegtem Sommergemüse</b>	<b>28.00</b>
Rösti au fromage de brebis, miel de montagne et légumes d'été au vinaigre Roesti with goat's cheese, mountain honey and pickled summer vegetables	

---

<b>Norweger Rösti mit Rauchlachs, Meerrettichschaum und Kapernsalat</b>	<b>38.00</b>
Rösti norvégienne au saumon fumé, mousse de raifort et salade de câpres Roesti Norwegian style with smoked salmon, horseradish mousse and caper salad	

## Flammkuchen

### Tarte flambée

### Tarte flambée

CHF

---

<b>Flammkuchen Riffelhaus mit Crème fraîche, Kartoffeln, Schweizer Reblochon und Walliser Trockenfleisch</b>	<b>28.00</b>
Tarte flambée Riffelhaus avec crème fraîche, pommes de terre, reblochon suisse et viande séchée valaisan Tarte flambée Riffelhaus with crème fraîche, potatoes, Swiss Reblochon and Valais dried meat	

---

<b>Flammkuchen Zermatt mit Crème fraîche, Walliser Speck und Zwiebeln</b>	<b>24.00</b>
Tarte flambée Zermatt avec crème fraîche, lard valaisan et oignons Tarte flambée Zermatt with crème fraîche, Valais bacon and onions	

---

<b>Flammkuchen Vegetarisch mit gemischtem Gemüse, Burrata und Tomaten-Konfitüre</b>	<b>26.00</b>
Tarte flambée végétarienne avec légumes mélangés, burrata et confiture de tomates Tarte flambée vegetarian with mixed vegetables, burrata and tomato jam	

## Käsespezialitäten

### Spécialités de fromage

### Cheese dishes

CHF

---

#### **Traditionelles Fondue mit Bergkäse der Altesch-Käserei mit Tomaten, dazu Brot und geschwellte Kartoffeln** 🕒 32.00

Fondue traditionnelle de fromage des montagnes de la fromagerie d'Aletsch aux tomates, accompagnée de pain et de pommes de terre en robe des champs

Traditional Fondue with tomatoes – Mountain cheese from the Aletsch cheese dairy with bread and potatoes in their skin

---

#### **Fondue 1853 – Hausgemachtes Rindstrockenfleisch, dazu Brot, geschwellte Kartoffeln und saure Beilagen** 38.00

Fondue 1853 – Viande de bœuf séchée faite maison, pain, pommes de terre en robe des champs et légumes au vinaigre

Fondue 1853– Homemade dried beef meat, bread, potatoes in their skin and pickled vegetables

---

## Suppen

### Potages

### Soups

CHF CHF  
½ 1

---

#### **Alpenheusüppchen mit luftgetrocknetem Walliser Speck** 12.00 18.00

Soupe au foin des Alpes au lard du Valais séché à l'air

Alpine-hay soup with air-dried Valais bacon

---

#### **Pot-au-feu vom Rind mit Wurzelgemüse und Markklösschen** 19.00 28.00

Pot-au-feu de bœuf avec racines et quenelles de moelle

Beef pot-au-feu with root vegetables and small bone-marrow dumplings

---

#### **Minestrone mit Fregola-Teigwaren und Belper Knolle** 🕒 14.00 19.00

Minestrone aux pâtes frégoles et fromage Boule de Belp

Minestrone with fregola pasta and cheese Belper Knolle

---

#### **Hausgemachte saisonale Tagessuppe** 12.00 18.00

Potage du jour de saison fait maison

Home-made seasonal soup of the day

**Vegetarisch und Vegan**  
**Végétarien et végétan**  
**Vegetarian and vegan**

CHF

---

**Monte Rosa-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis, im Glas** **30.00**  
Curry Monte Rosa au lait de coco et riz basmati, en verre  
Monte Rosa curry with coconut milk and basmati rice, in a glass

---

**Plin Royal Raclette AOP mit geräucherten Schalotten, Kartoffel-Espuma und sauer eingelegtem Sommergemüse** **29.00**  
Raclette Plin Royal AOP aux échalotes fumées, espuma de pommes de terre et légumes d'été au vinaigre  
Raclette Plin Royal AOP with smoked shallots, potato espuma and pickled summer vegetables

---

**Hausgemachtes Sauerteigbrot mit mediterranem Ofengemüse** **18.00**  
Pain de levain fait maison aux légumes méditerranéens au four  
Home-made sour-dough bread with oven-baked Mediterranean vegetables

---

**Wahlweise mit frischem Ziegenkäse** **+ 8.00**  
Au choix au fromage de chèvre  
At choice with goat's cheese

---

**Tagesteigwaren** **7** **Tagespreis**  
Pâtes du jour **Prix du jour**  
Pasta of the day **Price of the day**

## Signature dish

CHF

---

<b>Alpenlamm Gemüseintopf und Mattertaler Brot</b>	<b>42.00</b>
Potée d'agneau des Alpes et de légumes et pain du Mattertal Alpine-lamb and vegetable pot-stew and bread of the Mattertal	
<hr/>	
<b>Coq au Riesling mit Speck, im Glas serviert, mit Sauerkraut und Nudeln</b>	<b>38.00</b>
Coq au riesling et au lard, servi en verre, choucroute et nouilles Coq au Riesling with bacon, served in a glass, with sauerkraut and noodles	
<hr/>	
<b>Bäckchen vom Simmentaler Kalb, 9 Stunden geschmort, mit Sommertrüffelrisotto</b>	<b>44.00</b>
Joue de veau du Simmental, braisée pendant 9 heures, au risotto à la truffes d'été Cheek of Simmental veal, braised for 9 hours, with summer-truffle risotto	
<hr/>	
<b>Mit Eringer-Fleisch gefüllte Plin-Ravioli mit Salbeibutter, Zermatter Ziger, Wurzelgemüse und Berghonig</b>	<b>29.00</b>
Ravioli plin farcis de viande d'Hérens au beurre de sauge, sérac de Zermatt, racines et miel de montagne Plin ravioli stuffed with Herens meat with sage butter, ziger from Zermatt, root vegetables and mountain honey	

## Desserts

CHF

---

<b>«Grand Cru» Schokoladenvariation   Schokoladensorbet und Schokoladenmousse</b>	<b>19.00</b>
«Grand Cru» variation de chocolat   Sorbet au chocolat et mousse au chocolat “Grand Cru” chocolate variation   Chocolate sorbet and chocolate mousse	
<hr/>	
<b>Vegane Panna cotta mit frischen Beeren</b>	<b>16.00</b>
Panna cotta végétale aux baies fraîches Vegan panna cotta with fresh berries	
<hr/>	
<b>Gestürzter Aprikosenkuchen mit Génépi-Glace (20 Minuten Wartezeit)</b>	<b>15.00</b>
Tarte aux abricots renversée à la glace au génépi (temps d’attente: 20 minutes) Apricot tart upside down with génépi ice-cream (waiting time: 20 minutes)	
<hr/>	
<b>Riesenmeringue mit Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm</b>	<b>15.00</b>
Meringue géante à la glace vanille, aux cerises aigres et à la crème fouettée Giant meringue with vanilla ice-cream, sour cherries and whipped cream	
<hr/>	
<b>Glacen: Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Mokka, Stracciatella (pro Kugel)</b>	<b>4.50</b>
Glace: vanille, chocolat, pistache, fraise, moka, stracciatella (par boule) Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, mocha, stracciatella (per scoop)	
<hr/>	
<b>Sorbets: Aprikose, Zitrone, Apfel (pro Kugel)</b>	<b>4.50</b>
Sorbets: apricot, citron, pomme (par boule) Sorbets: abricot, lemon, apple (per scoop)	
<hr/>	
<b>Tageskuchen</b>	<b>6.50</b>
Gâteau du jour Cake of the day	
<hr/>	
<b>+ Schlagrahm</b>	<b>+ 1.50</b>
+ crème fouettée + whipped cream	

# RIFFELHAUS

1853



ADOLF SCHALLER



BETTINA SULLIGER-PERREN

# Getränke Boissons Beverages



FRANZ LOCHMATTER



NAMENLOSER BERGFÜHRER



JOSEF POLLINGER



**Schaumwein**  
Vin mousseux  
Sparkling wine

CHF  
7.5dl

---

<b>Prosecco Rosé</b>	<b>46.00</b>
<b>Blanc de Valais Brut J. Germanier</b>	<b>46.00</b>

---

**Roséwein**  
Vin rosé  
Rosé wine

CHF  
7.5dl

---

<b>Rosé Chai du Baron</b>	<b>45.00</b>
---------------------------	--------------

---

**Weisswein**  
Vin blanc  
White wine

CHF  
7.5dl

---

<b>Chardonnay Classique Domaine de Muses</b>	<b>54.00</b>
<b>Petite Arvine Altimus Domaines Chevaliers</b>	<b>69.00</b>
<b>Petite Arvine Cave Vocat</b>	<b>48.00</b>
<b>Petite Arvine Gérald Besse</b>	<b>45.00</b>
<b>Fendant Vins de Chevaliers</b>	<b>46.00</b>
<b>Sherpa Blanc Domaines Chevaliers</b>	<b>58.00</b>
<b>Viognier LUX VINA Domaines Chevaliers</b>	<b>49.00</b>
<b>Heida Plamont 2019 Reto Müller Demeter</b>	<b>76.00</b>
<b>Heida Clos de la Couta Germanier</b>	<b>52.00</b>
<b>Merlot Bianco Gilliard</b>	<b>49.00</b>
<b>Johannisberg Gérald Besse</b>	<b>45.00</b>
<b>Johannisberg Serge Roh</b>	<b>45.00</b>
<b>Magdalena Blanc Cave la Madeleine</b>	<b>65.00</b>
<b>Sauvignon Blanc Rouvinez</b>	<b>54.00</b>
<b>La Tremaille Rouvinez</b>	<b>54.00</b>

---

<b>Chablis Saint-Martin Domaine Laroche</b>	<b>48.00</b>
<b>Mâcon-Verzé 2016 Domaine Thiber</b>	<b>66.00</b>
<b>Riesling Reserve Maison Trimbach</b>	<b>52.00</b>
<b>Roero Arneis Vietti</b>	<b>44.00</b>

## Rotwein

Vin rouge

Red wine

CHF  
7.5dl

<b>Pinot Noir Adank</b>	<b>72.00</b>
<b>Pinot Noir «Fusio» Jean-Rene Germanier</b>	<b>48.00</b>
<b>Pinot Noir de Salquenen Domaines Chevaliers</b>	<b>56.00</b>
<b>Humagne Rouge Patrimoine Domaines Chevaliers</b>	<b>70.00</b>
<b>Sherpa Assemblage Rouge Domaines Chevaliers</b>	<b>62.00</b>
<b>Syrah Simon Maye</b>	<b>60.00</b>
<b>Syrah Cayas Jean-Rene Germanier</b>	<b>76.00</b>
<b>Merlot Cave Ardevaz</b>	<b>62.00</b>
<b>NEZ NOIR Domaine Rouvinez</b>	<b>46.00</b>
<b>Cabernet Franc Philippe Darioli</b>	<b>72.00</b>
<b>Cornalin Demeter Benoit Dorsaz</b>	<b>82.00</b>
<b>Cornalin Aquares</b>	<b>86.00</b>
<b>Baroq Jean-Rene Germanier</b>	<b>64.00</b>
<b>Carato Rosso, Merlot del Ticino A. Delea</b>	<b>85.00</b>
<b>Chamaray Cornalin JR. Germanier</b>	<b>89.00</b>
<b>Le Tourmentin Domaine Rouvinez</b>	<b>57.00</b>
<b>Barbera d'Alba Vigneto Punta Azelia</b>	<b>54.00</b>
<b>Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>89.00</b>
<b>Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>228.00</b>

<b>Ripasso il Bugiardo Buglione</b>	<b>52.00</b>
<b>Cruz de Alba Ribera del Duero</b>	<b>53.00</b>
<b>Rioja Reserva Ramon Bilbao</b>	<b>49.00</b>
<b>Razzmatazz Mas Cantrio</b>	<b>79.00</b>
<b>Tempranillo 2015 Cruz de Alba</b>	<b>51.00</b>

*«The expedition consisted of  
198 persons, including the mules,  
or 205, including the cows.»*

**Rations:**

- 16 Cases Hams
- 2 Barrels Flour
- 22 Barrels Whisky
- 1 Barrel Sugar
- 1 Keg Lemons
- 2000 Cigars
- 1 Ton of Pemmican
- 1 Barrel Pies
- 143 Pair Crutches
- 2 Barrels Arnica
- 1 Bale of Lint
- 27 Kegs Paregorie

*Ausschnitt aus dem humorvollen Buch  
«Riffelberg-Besteigung» von Mark Twain*

**Champagner**  
Champagne  
Champagne

CHF  
7.5dl

---

**Bollinger Brut**

**98.00**

---

**Bollinger Rosé**

**135.00**

**Offene Weine**

Vins ouverts

Open wines

CHF  
1 dl

*Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine*

---

**Prosecco Rosé**

**7.00**

---

**Blanc de Valais Brut J. Germanier**

**7.00**

*Weisswein, Schweiz, Wallis / Vin blanc, Suisse, Valais / White wine, Switzerland, Valais*

---

**Sherpa Blanc Domaines Chevaliers**

**8.00**

---

**Johannisberg Serge Roh**

**6.00**

---

**Merlot Bianco Guido Brivio**

**8.00**

---

**Fendant Vins de Chevalier**

**7.00**

---

**Gespitzter Weisswein**

**7.00**

*Roséwein, Schweiz, Wallis / Vin rosé, Suisse, Valais / Rosé wine, Switzerland, Valais*

---

**Rose Leon Chai du Baron**

**6.00**

*Rotwein, Schweiz, Wallis / Vin rouge, Suisse, Valais / Red wine, Switzerland, Valais*

---

**Pinot Noir «Fusio» Jean-René Germanier**

**7.00**

---

**Cornalin Aguares Thierry Constantin**

**9.00**

---

**Nez Noir Bio Rouvinez**

**8.00**

**Heissgetränke mit Alkohol**  
**Boissons chaudes alcoolisées**  
**Hot alcoholic drinks**

	CHF
Hausgemachter Glühwein	7.50
Hot Honey Apfel	8.00
Hot Honey Ingwer	8.00
Kaffee Baileys	12.00
Kaffee Lutz	8.00
Russische Schokolade	9.00

**Kaffee, Tee, Punsch,**  
**Milchgetränke**  
**Café, thé, punch,**  
**boissons lactées**  
**Coffee, tea, hot mulled punch,**  
**milk drinks**

	CHF
Cappuccino	6.00
Doppelter Espresso	6.00
Espresso	5.00
Kaffee	5.00
Kaffee Hag	5.00
Latte macchiato	6.00
Milchkaffee	6.00
Ovomaltine	5.00
Schokolade	5.00
Heisses Wasser	3.00
Tee Ronnefeldt	6.00

**Getränke**  
**Boissons**  
**Beverages**

	dl	CHF
Riffelberger Wasser	5	5.00
mit / ohne Kohlensäure	10	10.00
Apfelschorle	5	7.00
Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau	5	7.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.5	7.00
Tonic / Bitter lemon	2	7.00
Eistee hausgemacht	5	7.00

**Bitters**

	cl	CHF
Cynar	4	7.00
Fernet	4	7.00
Appenzeller	4	9.00
Pastis	4	9.00

**Bier im Offenausschank**

**Bière pression**

**Tap beer**

	dl	CHF
Valaisanne Lager vom Fass	3	5.00
	5	7.50
Valaisanne Panaché	3	5.00
	5	7.50

**Flaschenbiere**

**Bière bouteille**

**Bottled beer**

	dl	CHF
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3	6.00
Schneider Weisse Weissbier	5	8.50
Schneider Weisse Weissbier alkoholfrei	5	8.50

<b>Gin</b>	cl	CHF
Zermatter Gin	4	12.00
Hendricks Gin	4	12.00
<b>Vermouth / Martini</b>		
	cl	CHF
Carpano Rosso & Bianco	4	7.00
<b>Whiskys</b>		
	cl	CHF
Johnny Walker Red Label	4	9.00
Chivas Regal 12 years	4	12.00
Oban Distillerie Edition, Single Malt Whisky	4	16.00
Famous Grouse Scotch		9.00
Macallan 1824 Amber 12 years		14.00

<b>Spirituosen / Longdrinks</b>	cl	CHF
Aperolito Spritz alkoholfrei		10.00
Aperol Spritz		12.00
Campari		12.00
Giselle Spritz		12.00
Hugo		12.00
Riffelhaus View		11.00
Grappa di Brunello	2	9.00
Amaretto di Saronne	2	11.00
Baileys Irish Cream	2	11.00
Apricotine Morand	2	8.00
Framboise Morand	2	8.00
Kirsch Dettling	2	6.00
Kräuter Morand	4	8.00
Pflümli Morand	4	8.00
Vieille Prune Védrenne	2	10.00
Williamine Morand	2	8.00
Bayou Rum	4	9.00
Appenzeller	2	9.50
Calvados Morin	2	9.00
Vodka Stolichnaya	4	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP	2	10.00

**Sollten Sie Fragen zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.**

*Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative à la teneur en alcool des boissons.*

*If you have any questions about our beverages concerning alcohol content, please consult one of our service personnel.*