

RIFFELHAUS

1853

Communiqué de presse février 2022

Le Riffelhaus 1853 reçoit 14 points GaultMillau avec le chef Alain Kuster.

Alain Kuster était le plus jeune chef à 16 points au GaultMillau dans les années 1990. L'Alsacien cuisine des classiques comme le rösti, la tarte flambée et le tartare de bœuf Eringer au Riffelhaus. Un autre plat populaire est également la poitrine de porc glacée, qui est sur le feu pendant 36 heures. Le Guide GaultMillau décrit Alain Kuster comme « un patron avec des bords bruts et de la classe ».

La carte des vins du Riffelhaus 1853 comprend de nombreux vins valaisans avec une belle sélection de vins d'Italie.

Contact pour les médias :

Claudia Beaufort, commercial.director@matterhorn-group.ch.

Riffelhaus 1853
Riffelberg 2'500m
3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 65 00
riffelhaus@matterhorn-group.ch