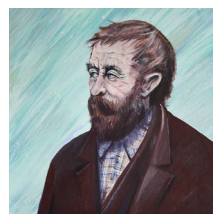


RIFFELHAUS

1853



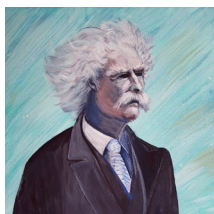
RUDDOLF TAUGWALDER



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

Klassiker

Les classiques

Classics

½ 1
CHF CHF

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Rindstrockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Bergkäse von unseren Alpweiden 27.50 39.50

Assiette valaisanne au pain de seigle de Zermatt AOP,
à la viande de bœuf séchée IGP, au jambon cru IGP, au lard séché IGP,
à la saucisse maison et au fromage de nos alpages
Valais platter with Zermatt rye bread PDO, dried beef PGD, raw ham PGD,
dried bacon PGD, home-made sausage and cheese from our alpine pastures



Walliser Rindstatar, verfeinert mit Eicreme, garniert mit Parmesan-Chip, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot 29.50 38.50

Tartare de bœuf valaisanne affiné de crème d'œufs, garni de chip de parmesan,
accompagné de pain de levain fait maison
Beef tatar Valais style refined with egg cream, garnished with parmesan chip,
accompanied by home-made sour-dough bread


Suppen

Potages

Soups

½ 1
CHF CHF

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse 18.50 24.50
Bouillon de poule relevé aux légumes
Strong chicken bouillon with vegetables

Alpine Pilzsuppe mit Bergkräutern  15.00 21.00
Potage de champignons alpine aux fines herbes des montagnes
Alpine mushroom soup with mountain herbs

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  15.50 21.50
Crème de courge et de panais aux graines de courge et à l'huile de courge
Pumpkin and parsnip cream soup with pumpkin kernels and pumpkin-seed oil

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe 14.50 20.50
Renseignez-vous sur notre potage du jour
Ask about our soup of the day

Unsere Highlights

Nos couronnements

Our Highlights

½ 1
CHF CHF

Vegetarisches Tatar aus marinierten Tomaten, Auberginen und Peperonimousse mit knusprigen Baumnüssen, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot 🌱 25.50 35.50

Tartare végétarien de tomates marinées, d'aubergines et de mousse de poivrons aux noix croquantes, accompagné de pain de levain fait maison
Vegetarian tatar from marinated tomatoes, aubergines and sweet-pepper mousse with crisp walnuts, accompanied by home-made sour-dough bread

Hausgemachter Gerstensalat mit Gemüsewürfeln und Tomatendressing 🌱 23.00

Salade d'orge faite maison aux légumes en dés et à la sauce à salade à la tomate
Home-made barley salad with diced vegetables and tomato dressing

Panierter und gebackener Brie mit Heidelbeermarmelade und winterlichem Salat 🌱 23.50

Brie pané et frit à la marmelade de myrtilles et à la salade d'hiver
Bread-crumbed and deep-fried brie cheese with blueberry marmalade and winter salad

Hausgemachte Cholera mit Fendant-Espuma auf saisonaler Salatvariation 🌱 28.00

Cholera (tarte aux légumes valaisanne) faite maison à l'espuma de Fendant sur variation de salades de saison
Home-made cholera (Valais vegetable tart) with Fendant espuma on variation of salads in season

Bunte Salatvariation mit hausgemachtem Zitronen-Honig-Dressing 🌱 16.50 22.50

Variation de salades à la sauce à salade au citron et au miel faite maison
Salad variation with home-made lemon and honey dressing

+ Ziegenkäse / Fromage de chèvre / Goat cheese 🌱 + 5.50

+ Rauchlachs / Saumon fumé / Smoked salmon + 9.50

Hausgemachte Dressings: Französisch, Zitrone-Honig, Tomaten, italienisch Essig-Öl

Sauces à salade faites maison : française, citron et miel, tomate, huile et vinaigre italienne
Home-made dressings: French, lemon-honey, tomato, Italian oil and vinegar

Flammkuchen

Tartes flambées

Flamed Tarts

CHF

Flammkuchen Zermatt mit Crème fraîche, geräuchertem Speck und Zwiebeln 26.50
Tarte flambée Zermatt à la crème fraîche, au lard fumé et aux oignons
Flamed tart Zermatt with crème fraîche, smoked bacon and onions

Flammkuchen Riffelhaus mit Crème fraîche, Kartoffeln, Schweizer Reblochon und Eringer Trockenfleisch 29.50
Tarte flambée Riffelhaus à la crème fraîche, aux pommes de terre, au reblochon suisse et à la viande séchée d'Hérens
Flamed tart Riffelhaus with crème fraîche, potatoes, Swiss Reblochon cheese and dried Herens meat

Flammkuchen Lucy Walker mit Crème fraîche, Kürbis, Maroni und Honig  26.50
Tarte flambée Lucy Walker à la crème fraîche, à la courge, aux marrons et au miel
Flamed tart Lucy Walker with crème fraîche, pumpkin, chestnuts and honey


Rösti

Røesti

Roesti

CHF

Rösti mit Bergkäse, Spiegelei, knusprigem Speck und Beilagensalat 34.50
Røesti au fromage des montagnes, à l'œuf sur le plat et au lard croustillant, accompagné d'une salade
Roesti with mountain cheese, fried egg, crispy bacon and accompanying salad

Rösti mit Ziegenkäse, caramelisierten Baumüssen, Honig und Beilagensalat mit Dörrfrüchten  37.80
Røesti au fromage de chèvre, aux noix caramélisées et au miel, accompagné d'une salade aux fruits séchés
Roesti with goat cheese, caramelized walnuts, honey and accompanying salad with dried fruit

Rösti mit Räucherlachs, garniert mit Meerrettichschaum, dazu Beilagensalat 38.80
Røesti au saumon fumé, garni de mousse de raifort, accompagné d'une salade
Roesti with smoked salm, garnished with horseradish mousse, accompanied by a salad

Walliser Fondues

Fondues valaisannes

Valais Fondues

CHF

Traditionelles Fondue von Bergkäse der Aletsch-Käserei mit Brot und geschwellten Kartoffeln 🌱 35.00

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

Traditional fondue of mountain cheese from the Aletsch cheesery with bread and potatoes in their skin

Fondue 1853 mit Eringer Trockenfleisch, Brot und geschwellten Kartoffeln 41.00

Fondue 1853 à la viande séchée d'Hérens, au pain et aux pommes de terre en robe des champs

Fondue 1853 with Herens dried meat, bread and potatoes in their skin

Hauptspeisen

Plats principaux

Main Dishes

CHF

Vegetarische Krokette mit Käse, Avocadocreme und Salatschale 🌱 28.50

Croquettes végétariennes au fromage, à la crème d'avocat et à la coupe de salades

Vegetarian croquettes with cheese, avocado cream and salad bowl

Ravioli «Plin Royal Raclette AOP» mit kurzgebratenen Cherry-Tomaten und Mandelsplittern 🌱 34.50

Ravioli « Plin Royal Raclette AOP » aux tomates cerises sautées et aux brisures d'amandes

Ravioli "Plin Royal Raclette AOP" with sautéed cherry tomatoes and chopped almonds

Mit Kräutern gefüllte Hühnchenroulade 38.00

mit kurzgebratenen Karotten und Broccoli-Gemüse mit Zitronen-Velouté

Roulade de poulet farcie de fines herbes

aux carottes sautées et aux brocoli à la velouté au citron

Chicken roulade stuffed with herbs,

with sautéed carrots and broccoli with lemon velouté

Marinierter Schweinsrücken mit Bergkräutern, 40.00

kurzgebratenen Karotten und jungen Kartoffeln mit Erdnuss-Demi-glace

Selle de porc marinée aux fines herbes des montagnes,

aux carottes sautées et aux jeunes pommes de terre à la demi-glace de cacahuètes

Marinated pork saddle with mountain herbs,

sautéed carrots and young potatoes with peanut demi-glace

Flank-Steak vom Rind mit Demi-glace, grünen Bohnen und Kartoffelgratin 43.00

Bavette de bœuf à la demi-glace, aux haricots verts et au gratin de pommes de terre

Beef flank steak with demi-glace, green beans and potato gratin

Maronikuchen	7.70
Gâteau aux marrons Chestnut cake	
Rüebliorte	7.70
Gâteau aux carottes Carrot cake	
Gebrannte Creme mit caramelisierten Kürbiskernen und Maroniglaze	10.00
Crème brûlée aux graines de courge caramélisées et à la glace aux marrons Burned custard with caramelized pumpkin kernels and chestnut ice-cream	
Glaces: Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Mokka, Stracciatella (pro Kugel)	4.50
Glaces: vanille, chocolat, pistache, fraise, moka, stracciatella (par boule) Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, mocha, stracciatella (per scoop)	
Sorbets: Aprikose, Zitrone, Apfel (pro Kugel)	4.50
Sorbets: abricot, citron, pomme (par boule) Sorbets: apricot, lemon, apple (per scoop)	
Tageskuchen	6.70
Tarte du jour Tart of the day	
+ Schlagrahm	+ 1.50
+ Crème fouettée + Whipped cream	

«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

RIFFELHAUS

1853

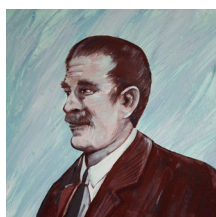


ADOLF SCHALLER



BETTINA SULLIGER-PERREN

Getränke Boissons Beverages



FRANZ LOCHMATTER



NAMENLOSER BERGFÜHRER



JOSEF POLLINGER

Offene Weine

Vins ouverts

Open wines

1 dl
CHF

Weisswein / Vin blanc / White wine

Sherpa Blanc <i>Vins de Chevaliers</i>	8.50
---	-------------

Johannisberg <i>Roh</i>	6.50
--------------------------------	-------------

Bianco di Merlot <i>Maison Gilliard</i>	8.50
--	-------------

Fendant <i>Vins de Chevaliers</i>	7.50
--	-------------

Roséwein / Vin rosé / Rosé wine

Rosé de Syrah «LEON» <i>Chai du Baron</i>	7.50
--	-------------

Rotwein / Vin rouge / Red wine

Pinot Noir «Fusio» <i>Jean-Réne Germanier</i>	7.50
--	-------------

Cornalin «Aguares» <i>Thierry Constantin</i>	9.50
---	-------------

«NEZ NOIR» <i>Domaine Rouvinez</i>	8.50
---	-------------

Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine

Blanc de Valais brut <i>Jean-Réne Germanier</i>	7.50
--	-------------

Prosecco Brut DOCG rosé <i>Conegliano</i>	7.50
--	-------------

Weisswein *Schweiz*
Vin blanc *Suisse*
White wine *Switzerland*

7,5 dl
CHF

Heida

Heida «FÛT DE CHÊNE» <i>Simon Maye & Fils</i>	71.00
Heida «Clos de la Couta» <i>Jean-Réne Germanier</i>	53.00
Heida «Plamont» Demeter <i>Reto Müller</i>	77.50

Petite Arvine

Petite Arvine <i>Cave Vocat</i>	49.00
Petite Arvine <i>Gérald Besse</i>	46.00
«La Trémaille» (Petite Arvine, Chardonnay) <i>Domaine Rouvinez</i>	55.00

Fendant

Fendant <i>Vins de Chevaliers</i>	47.00
Fendant «Moette» <i>Simon Maye & Fil</i>	55.00

Chardonnay

Chardonnay «Classique» <i>Domaine de Muses</i>	55.00
Chardonnay «Vielles Vignes» <i>Simon Maye & Fils</i>	100.00
Chardonnay «Vieilles Vignes» <i>Histoire d'Enfer</i>	140.00

Johannisberg

Johannisberg <i>Gérald Besse</i>	46.00
Johannisberg <i>Roh</i>	46.00

Bianco di Merlot

Bianco di Merlot <i>Maison Gilliard</i>	46.00
--	--------------

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc <i>Domaine Rouvinez</i>	55.00
Sauvignon Blanc «Saviese» <i>Cave La Madeleine</i>	74.00
Sauvignon Blanc <i>Thierry Constantin</i>	80.00

Viognier

Viognier «Probus» LUX VINA *Domaines Chevaliers* **50.00**

Assemblage

«Magdalena Blanc» (Petite Arvine, Paien, Amigne) *Cave La Madeleine* **66.50**

Riesling

Riesling *Gérald Besse* **76.00**

Roséwein *Schweiz*

Vin rosé *Suisse*

Rosé wine *Switzerland*

7,5dl

CHF

Rosé de Syrah «LEON» *Chai du Baron* **46.00**

Rosé des Copains *Marie-Therese Chappaz* **70.00**

Rotwein *Schweiz*

Vin rouge *Suisse*

Red wine *Switzerland*

7,5dl

CHF

Pinot Noir

Pinot Noir «Fusio» *Jean-Réne Germanier* **50.00**

Pinot Noir «Barrique» *Hansruedi Adank* **74.00**

Grain Pinot «Chamoson» *Marie-Thérèse Chappaz* **100.00**

Syrah

«CAYAS» Syrah *Jean-Réne Germanier* **78.00**

Syrah *Simon Maye & Fils* **62.00**

Cornalin

Cornalin «Aguares» *Thierry Constantin* **88.00**

Cornalin «Quintessance» Demeter *Benoit Dorsaz* **84.00**

Cornalin «Chamaray» *Jean-Rene Germanier* **91.00**

Cabernet Franc

Cabernet Franc *Philippe Darioli* **74.00**

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon «Schmidis 999 Réserve» <i>Jean-René Germanier</i>	120.00
---	---------------

Grenache

Grenache <i>Fernand Cina</i>	84.00
-------------------------------------	--------------

Sangiovese

Sangiovese <i>Fernand Cina</i>	80.00
---------------------------------------	--------------

Merlot

Merlot «Champ Dury» <i>Valentina Andrei</i>	86.00
--	--------------

Carato Rosso, Merlot <i>del Ticino A. Delea</i>	87.00
--	--------------

Merlot <i>La Cave Maison Rouge</i>	76.00
---	--------------

Assemblage

«Le Tourmentin» (Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah) <i>Domaine Rouvinez</i>	59.00
---	--------------

«Baroq» (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) <i>Jean-Rene Germanier</i>	66.00
--	--------------

«NEZ NOIR» <i>Domaine Rouvinez</i>	47.00
---	--------------

«Les Bacchanales» (Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Thierry Constantin</i>	90.00
---	--------------

«Vins de Chevalier Elixir 2» (Syrah, Merlot, Cornalin) <i>Domaines Chevaliers</i>	130.00
--	---------------

«Magdalena» (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) <i>Cave La Madeleine</i>	90.00
--	--------------

Schaumwein und Champagner

Vin mousseux et champagne

Sparkling wine and champagne

7,5dl
CHF

Prosecco Brut DOCG rosé <i>Conegliano</i>	47.00
--	--------------

Blanc de Valais brut <i>Jean-Réne Germanier</i>	47.00
--	--------------

Brut <i>Bollinger</i>	128.00
------------------------------	---------------

Rosé <i>Bollinger</i>	140.00
------------------------------	---------------

Heissgetränke mit Alkohol Boissons chaudes alcoolisées Hot alcoholic drinks

	CHF
Hausgemachter Glühwein	8.50
Hot Honey Apfel	8.50
Hot Honey Ingwer	8.50
Kaffee Baileys	12.50
Kaffee Lutz	8.50
Russische Schokolade	9.50

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

	CHF
Cappuccino	6.20
Doppelter Espresso	6.20
Espresso	5.10
Kaffee	5.10
Kaffee Hag	5.10
Latte macchiato	6.50
Milchkaffee	6.20
Ovomaltine	5.10
Schokolade	5.10
Heisses Wasser	3.00
Tee Ronnefeldt	6.20

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	8.50
Fernet	4	8.50
Appenzeller	4	9.50
Pastis	4	9.50

Bier im Offenausschank

Bière pression

Tap beer

	dl	CHF
Valaisanne Lager vom Fass	3	5.90
	5	8.50
Valaisanne Panaché	3	5.90
	5	8.50

Flaschenbiere

Bière en bouteille

Bottled beer

	dl	CHF
Feldschlösschen Hopfenperle	3,3	6.50
Schneider Weisse Weissbier	5	9.50
Schneider Weisse Weissbier alkoholfrei	5	9.50

Cider

	dl	CHF
Sommersby	3,3	12.50

Gin

	cl	CHF
Zermatter Gin	4	12.50
Hendricks Gin	4	12.50

Vermouth / Martini

	cl	CHF
Carpano Rosso & Bianco	4	7.50

Whiskys

	cl	CHF
Johnny Walker Red Label	4	9.50
Chivas Regal 12 years	4	12.50
Oban Distillerie Edition, Single Malt Whisky	4	16.50
Famous Grouse Scotch		9.50
Macallan 1824 Amber 12 years		14.50

Spirituosen / Longdrinks

	cl	CHF
Aperolito Spritz alkoholfrei		11.00
Aperol Spritz		13.00
Campari		13.00
Giselle Spritz		13.00
Hugo		13.00
Riffelhaus View		12.00
Genepi	2	12.00
Limoncello	2	12.00
Grappa di Brunello	2	10.00
Amaretto di Saronne	2	11.00
Baileys Irish Cream	2	11.00
Apricotine Morand	2	8.50
Framboise Morand	2	8.50
Kirsch Dettling	2	6.50
Kräuter Morand	4	8.50
Pflümli Morand	4	8.50
Vieille Prune Védrenne	2	10.50
Williamine Morand	2	8.50
Bayou Rum	4	9.50
Appenzeller	4	9.50
Calvados Morin	2	9.50
Vodka Stolichnaya	4	9.50
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.

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 à 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.