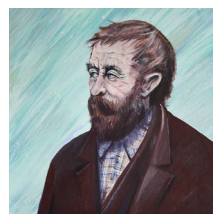


RIFFELHAUS

1853



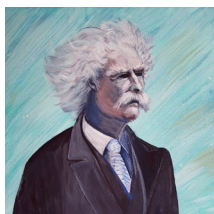
RUDDOLF TAUGWALDER



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

Tomatensuppe  15.00 21.00
Crème de tomates
Tomato cream soup

Tomatensuppe mit Mozzarella  17.00 23.00
Crème de tomates à la mozzarella
Tomato soup with mozzarella

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

Hausgemachter Quinoa-Salat mit sommerlichem Gemüse, Avocado-Creme und Zitronen-Honig-Dressing 🌱 23.00

Salade de quinoa faite maison aux légumes estivaux, à la crème d'avocat et à la sauce à salade au citron et au miel

Home-made quinoa salad with summery vegetables, avocado cream and lemon-honey dressing

Panierter und gebackener Brie mit Heidelbeermarmelade und sommerlichem Salat 🌱 23.50

Brie pané et frit à la marmelade de myrtilles et à la salade estivale

Bread-crumbed and deep-fried brie cheese with blueberry marmalade and summery salad

Cholera mit Fendant-Espuma auf saisonaler Salatvariation 🌱 28.00

Cholera (tarte aux légumes valaisanne) à l'espuma de Fendant sur variation de salades de saison

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-honey dressing

+ gratinierter Ziegenkäse 🌱 + 7.00

Fromage de chèvre gratiné

gratinated Goat cheese

+ Rauchlachs mit Meerrettich-Espuma + 9.00

Saumon fumé à l'espuma de raifort

Smoked salmon with horseradish espuma

Hausgemachte Dressings:

Französisch, Zitrone-Honig, Thousand Island, italienisch Essig-Öl

Sauces à salade faites maison :

française, citron et miel, Thousand Island, huile et vinaigre italienne

Home-made dressings:


French, lemon-honey, Thousand Island, 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 «Mark Twain» mit Zucchetti, Peperoni, Cherry-Tomaten, Schweizer Käse und Oliven **26.00** 
Tarte flambée « Mark Twain » à la courgette, aux poivrons, aux tomates cerises, au fromage suisse et aux olives
Flamed tart Mark Twain with zucchini, sweet peppers, cherry tomatoes, Swiss cheese and olives

Rösti

CHF

Rösti «Klassisch» mit Bergkäse, Spiegelei, knusprigem Speck und Beilagensalat **34.50**
Rösti « classique » au fromage des montagnes, à l'œuf sur le plat et au lard croustillant, accompagné d'une salade
"Classical" roesti with mountain cheese, fried egg, crispy bacon and accompanying salad

Rösti «Alpin» mit Ziegenkäse, caramelisierten Baumüssen, Honig und Beilagensalat **37.80** 
Rösti « alpin » au fromage de chèvre, aux noix caramélisées et au miel, accompagné d'une salade
"Alpine" roesti with goat cheese, caramelized walnuts, honey and accompanying salad

Rösti mit Räucherlachs, garniert mit Meerrettichschaum, dazu Beilagensalat **38.80**
Rösti 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

Plats principaux

Main Dishes

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 Walliser Trockenfleisch, Brot und geschwellten Kartoffeln 42.00

Fondue 1853 à la viande séchée du Valais, au pain et aux pommes de terre en robe des champs

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

«Signatur», Fondue des Monats: Fragen Sie uns! 38.00

« Signature », fondue du mois: demandez-nous!

"Signature", fondue of the month: ask us!

Hauptspeisen

Plats principaux

Main Dishes

CHF

Mit Riffelalp-Käse gefüllte Walliser Plins mit kurzgebratenen Cherry-Tomaten und Mandelsplittern in cremiger Sauce 🌱 36.00

Plins valaisans farcis de fromage de la Riffelalp, aux tomates cerises sautées et aux amandes hachées en sauce crémeuse

Valais plins stuffed with Riffelalp cheese, with sautéed cherry tomatoes and chopped almonds in creamy sauce

Gnocchi mit Mandelcremesauce und gemischten Pilzen (Steinpilze, Austerpilze, Champignons) 🌱 30.00

Gnocchi à la sauce crème d'amandes et aux champignons mélangés (bolets, pleurotes en huître, champignons)

Gnocchi with almond cream sauce and mixed mushrooms (boletus mushrooms, oyster mushrooms, champignons)

Mit Kräutern gefülltes Pouletbrüstchen mit kurzgebratenen Karotten und Broccoli-Gemüse mit Zitronen-Velouté 38.00

Blanc de poulet farci de fines herbes, aux carottes sautées et aux brocoli à la velouté au citron

Chicken breast stuffed with herbs, with sautéed carrots and broccoli with lemon velouté

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

Desserts

CHF



Caramelisierte Creme mit Vanilleglace	10.00
Crème caramélisée à la glace vanille Caramelized dessert cream with vanilla ice-cream	
Vanille-Panna-Cotta mit Beeren	10.00
Panna cotta à la vanille et baies Vanilla panna cotta with berries	
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	

Sonntags-Barbecue Barbecue de dimanche Sunday BBQ

CHF

Jeden Sonntag servieren wir nur von unserem Barbecue-Grill. Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Dips serviert. Die Preise sind auf der Preistafel neben dem Grill aufgeführt.

Tous les dimanches nous ne servons que de notre grill barbecue. Tous les mets de viande sont servis avec de la salade et des dips. Les prix sont indiqués sur le tableau des prix près du grill.
Each Sunday we only serve from our BBQ grill. All meat dishes are served with salad and dips.
The prices are indicated on the price board near the grill.

Ofenkartoffeln mit Topping und Sauercreme	 9.00
Pommes de terre au four au topping et à la crème acidulée Oven potatoes with topping and sour cream	
Ziegenkäse vom Grill	 11.00
Fromage de chèvre du grill Goat cheese from the grill	

RIFFELHAUS

1853

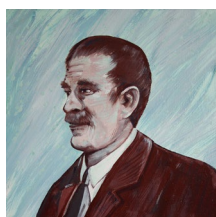


ADOLF SCHALLER



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

Zermatter Gin	cl	CHF	4	12.50
Hendricks Gin	cl	CHF	4	12.50

Vermouth / Martini

Carpano Rosso & Bianco	cl	CHF	4	7.50
------------------------	----	-----	---	------

Whiskys

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

Spirituosen / Longdrinks

Aperolito Spritz alkoholfrei	cl	CHF		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

- Fleischherkunft à la carte: Rind (Schweiz), Schwein (Schweiz), Poulet (Frankreich, Schweiz, Brasilien), Rauchlachs (Schottland [Zucht]).
- Fleischherkunft Barbecue-Grill: Rind (Schweiz), Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz), Poulet (Frankreich, Schweiz, Brasilien), Trute (Ungarn), Lamm (Neuseeland, Australien [kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein]).
- Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.
- Alle Preise inklusive MwSt.
- Origine de la viande à la carte : bœuf (Suisse), porc (Suisse), poulet (France, Suisse, Brésil), saumon fumé (Ecosse [élevage]).
- Origine de la viande BBQ-Grill : bœuf (Suisse), porc (Suisse), veau (Suisse), poulet (France, Suisse, Brésil), dindonneau (Hongrie), agneau (Nouvelle-Zélande, Australie [peut être produit à l'aide d'agents améliorant la performance hormonaux et/ou non hormonaux comme des antibiotiques]).
- Pour des questions d'allergènes, d'intolérances ou de teneur en alcool des mets, veuillez, s.v.p., contacter notre personnel de service.
- Tous les prix incluent la TVA.
- Meat Origin à la carte: beef (Switzerland), pork (Switzerland), chicken (France, Switzerland, Brazil), smoked salmon (Scotland [farming]).
- Meat Origin BBQ grill: beef (Switzerland), pork (Switzerland), veal (Switzerland), chicken (France, Switzerland, Brazil), turkey (Hungary), lamb (New-Zealand, Australia [may have been produced with hormonal and/or non hormonal performance enhancers like antibiotis]).
- For questions concerning allergenes, intolerances or alcohol content of the dishes, please contact our service team.
- All prices include VAT.