

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.

Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und knusprig gebratenem Speck **28.00**

Rösti au fromage des montagnes, œuf sur le plat et lard croustillant

Roesti with mountain cheese, fried egg and crispy bacon

Rösti mit Ziegenkäse, Berghonig und sauer eingelegtem Sommergemüse **28.00** 

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

Norweger Rösti mit Rauchlachs, Meerrettichschaum und Kapernsalat **38.00**

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

Flammkuchen Riffelhaus mit Crème fraîche, Kartoffeln, Schweizer Reblochon und Walliser Trockenfleisch **28.00**

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

Flammkuchen Zermatt mit Crème fraîche, Walliser Speck und Zwiebeln **24.00**

Tarte flambée Zermatt avec crème fraîche, lard valaisan et oignons

Tarte flambée Zermatt with crème fraîche, Valais bacon and onions

Flammkuchen Vegetarisch mit gemischtem Gemüse, Burrata und Tomaten-Konfitüre **26.00** 

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 fregola 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 **Tagespreis**
Pâtes du jour **prix du jour**
Pasta of the day **price of the day**

Signature dish

CHF

Alpenlamm Gemüseintopf und Mattertaler Brot	42.00
Potée d'agneau des Alpes et de légumes et pain du Mattertal	
Alpine-lamb and vegetable pot-stew and bread of the Mattertal	
<hr/>	
Coq au Riesling mit Speck, im Glas serviert, mit Sauerkraut und Nudeln	38.00
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/>	
Bäckchen vom Simmentaler Kalb, 9 Stunden geschmort, mit Sommertrüffelrisotto	44.00
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/>	
Mit Eringer-Fleisch gefüllte Plin-Ravioli mit Salbeibutter, Zermatter Ziger, Wurzelgemüse und Berghonig	29.00
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

«Grand Cru» Schokoladenvariation Schokoladensorbet und Schokoladenmousse	19.00
«Grand Cru» variation de chocolat Sorbet au chocolat et mousse au chocolat "Grand Cru" chocolate variation Chocolate sorbet and chocolate mousse	
<hr/>	
Vegane Panna cotta mit frischen Beeren	16.00
Panna cotta végétarienne aux baies fraîches Vegan panna cotta with fresh berries	
<hr/>	
Gestürzter Aprikosenkuchen mit Génépi-Glace (20 Minuten Wartezeit)	15.00
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/>	
Riesenmeringue mit Vanilleglace, Sauerkirschen und Schlagrahm	15.00
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/>	
Glacen: Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Mokka, Stracciatella (pro Kugel)	4.50
Glace: vanille, chocolat, pistache, fraise, moka, stracciatella (par boule) Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, mocha, stracciatella (per scoop)	
<hr/>	
Sorbets: Aprikose, Zitrone, Apfel (pro Kugel)	4.50
Sorbets: apricot, citron, pomme (par boule) Sorbets: abricot, lemon, apple (per scoop)	
<hr/>	
Tageskuchen	6.50
Gâteau du jour Cake of the day	
<hr/>	
+ Schlagrahm	+1.50
+ 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

Prosecco Rosé	46.00
Blanc de Valais Brut J. Germanier	46.00

Roséwein
Vin rosé
Rosé wine

CHF

Rosé Chai du Baron	45.00
---------------------------	--------------

Weisswein
Vin blanc
White wine

CHF

Chardonnay Classique Domaine de Muses	54.00
Fendant Moette Simon Maye	54.00
Fendant Vins de Chevaliers	46.00
Sherpa Blanc Domaines Chevaliers	58.00
Heida Clos de la Couta Germanier	52.00
Heida Fut de Chene Simon Maye	69.00
Johannisberg Gérald Besse	45.00
Johannisberg Serge Roh	45.00
Petite Arvine Gérald Besse	45.00
La Tremaille Rouvinez	54.00
Magdalena Blanc Cave la Madeleine	65.00
Merlot Bianco Guido Brivio	45.00
Petite Arvine Cave Vocat	48.00
Sauvignon Blanc Rouvinez	54.00
Viognier LUX VINA Domaines Chevaliers	49.00

Chablis Saint-Martin Domaine Laroche	48.00
Riesling Reserve Maison Trimbach	52.00
Roero Arneis Vietti	44.00
Heida Plamont 2019 Reto Müller Demeter	76.00
Mâcon-Verzé 2016 Domaine Thiber	66.00
Sherpa Assemblage Blanc Domaines Chevaliers	58.00
Petite Arvine Altimus Domaines Chevaliers	69.00

Rotwein
Vin rouge
Red wine

CHF

Baroq Jean-Rene Germanier	64.00
Cabernet Franc Philippe Darioli	72.00
Carato Rosso, Merlot del Ticino A. Delea	85.00
Chamaray Cornalin JR. Germanier	89.00
Cornalin Demeter Benoit Dorsaz	82.00
Le Tourmentin Domaine Rouvinez	57.00
Merlot Cave Ardevaz	62.00
NEZ NOIR Domaine Rouvinez	46.00
Pinot Noir Adank	72.00
Pinot Noir «Fusio» Jean-Rene Germanier	48.00
Syrah Simon Maye	60.00
Syrah Cayas Jean-Rene Germanier	76.00
Barbera d'Alba Vigneto Punta Azelia	54.00
Cruz de Alba Ribera del Duero	53.00
Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia	89.00
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	228.00
	79.00

Razzmatazz Mas Cantrio

Rioja Reserva Ramon Bilbao	49.00
Ripasso il Bugiardo Buglione	52.00
Sito Moresco Angelo Gaja	84.00
Tempranillo 2015 Cruz de Alba	51.00
Sherpa Assemblage Rouge Domaines Chevaliers	62.00
Humagne Rouge Patrimoine Domaines Chevaliers	70.00
Pinot Noir de Salquenen Domaines Chevaliers	56.00

Champagner

Champagne

Champagne

CHF

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
Gespritzter Weisswein	7.00

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

Rose Leon Chai du Baron	6.00
-------------------------	------

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,	5	7.00
Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau		
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.5	7.00
Tonic / Bitter lemon	2	7.00

Bitters

cl CHF

Cynar	4	7.00
Fernet	4	7.00
Appenzeller	4	9.00
Pastis	4	9.00

Bier

Bières

Beer

dl CHF

Calanda vom Fass	3	5.00
	5	7.00
Erdinger Weissbier	5	8.00
Heineken	3.3	6.00
Erdinger alkoholfrei	5	8.00
Panaché	3	5.00
	5	7.00

Gin

cl CHF

Zermatter Gin	4	12.00
Hendricks Gin	4	12.00

Vermouth/Martini

cl CHF

Carpano Rosso & Bianco	4	7.00
-----------------------------------	---	-------------

Whiskys

cl CHF

Johnny Walker Red Label	4	9.00
Chivas Regal 12 years	4	12.00
Oban Distillerie Edition,	4	16.00
Single Malt Whisky		
Famous Grouse Scotch		9.00
Macallan 1824 Amber 12 years		14.00

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.

Spirituosen/Longdrinks 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

«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