

# RIFFELHAUS

1853



RUDOLF 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

½ 1  
CHF CHF

**Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Rindstrockenfleisch IGP, 27.00 39.00**

**Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Bergkäse von der Stafelalp**

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 la Stafelalp

Valais platter with Zermatt rye bread PDO, dried beef PGD, raw ham PGD,  
dried bacon PGD, home-made sausage and Stafelalp cheese



**Walliser Rindstatar, verfeinert mit Eicreme und Belper Knolle, 29.00 38.00**

**dazu hausgemachtes Sauerteigbrot**

Tartare de bœuf valaisanne à la crème d'œufs, au fromage Boule de Belp,  
accompagné de pain de levain fait maison

Beef tatar Valais style refined with egg cream and cheese Belper Knolle,  
accompanied by home-made sour-dough 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

**Salat-Bowl Gornergrat mit Miso und Wintergemüse 28.00**

Bowl de salade Gornergrat au miso et aux légumes d'hiver

Salad bowl Gornergrat with miso and winter vegetables

**Frischlings-Rillettes mit Wurzelgemüse, Leinsamen, Koriander 28.00**  
**und Sonnenblumenbrot**

Rillettes de marcassin aux racines, aux graines de lin, à la coriandre  
et au pain aux graines de tournesol

Rillettes of young wild boar with root vegetables, linseed, coriander  
and sunflower-seed bread

**Winterlich bunter Blattsalat 15.00 21.00**

Feuilles de salade d'hiver mêlées

Mixed winter leaf salad

**Winterlich gemischter Salat 16.00 22.00**

Salade d'hiver mêlée

Mixed winter salad

**Salatsaucen: Tomate, Aprikose, französisch, Feige, Essig-und-Öl**

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

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

---

**Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und knusprig gebratenem Speck** **29.00**

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

Rösti with mountain cheese, fried egg and crispy bacon

---

**Rösti mit Ziegenkäse, fermentiertem Pfeffer, winterlichem Salat und eingelegten Dörrfrüchten** **32.00**

Rösti au fromage de brebis, au poivre fermenté, à la salade d'hiver et aux fruits séchés marinés

Rösti with goat cheese, fermented pepper, winter salad and marinated dried fruits

---

**Rösti mit Swiss-Alpine-Rauchlachs, Meerrettichschaum und Blumenkohlsalat mit Kapern** **38.00**

Rösti au saumon fumé Swiss Alpine, à la mousse de raifort et à la salade de chou-fleur aux câpres

Rösti with smoked salmon Swiss Alpine, horseradish mousse and cauliflower salad with capers

## Flammkuchen

### Tarte flambée

### Tarte flambée

CHF

---

**Flammkuchen Zermatt mit Crème fraîche, geräuchertem Speck und Zwiebeln** **26.00**

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** **29.00**

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 Gommer Art mit Lauch, Apfel, Kartoffeln, Bergkäse von der Riffelalp und Zwiebeln** **31.00**

Tarte flambée Goms aux poireaux, à la pomme, aux pommes de terre, au fromage des montagnes de la Riffelalp et aux oignons

Flamed tart Goms style with leek, apple, potatoes, mountain cheese from the Riffelalp and onions

## Käsespezialitäten

### Spécialités de fromage

### Cheese dishes

CHF

---

#### **Traditionelles Fondue von Bergkäse der Aletsch-Käserei mit Brot und geschwellten Kartoffeln** 🕒 34.00

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 oder pikanter Cervelat, Brot, geschwellten Kartoffeln und sauren Beilagen** 40.00

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

Fondue 1853 with Herens dried meat or spicy cervelat, bread, potatoes in their skin and pickled vegetables

## Suppen

### Potages

### Soups

½      1  
CHF    CHF

---

#### **Alpenheusüppchen mit luftgetrocknetem Walliser Speck** 14.00 19.00

Potage 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, Walliser Plins und Markklösschen** 19.00 28.00

Pot-au-feu de bœuf aux racines, aux plins valaisans et aux quenelles de moelle

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

---

#### **Muskatkürbis-Samtsuppe mit Tapioka und Kresseöl** 🕒 16.00 19.00

Velouté de courge musquée au tapioca et à l'huile au cresson

Butternut-squash velouté with tapioca and cress oil

---

#### **Hausgemachte saisonale Tagessuppe** 14.00 19.00

Potage du jour de saison fait maison

Seasonal home-made soup of the day

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

CHF

---

**Curry Monte Rosa mit Kokosmilch, Sojabohnen und Basmati-Reis, im Glas**  **32.00**

Curry Monte Rosa au lait de coco, aux haricots soja et au riz basmati, en verre  
Curry Monte Rosa with coconut milk, soy beans and basmati rice, in a glass

---

**Raclette Plin Royal AOP mit Espuma von geräucherten Schalotten und Kartoffeln, dazu Wurzelgemüse mit Piment**  **31.00**

Raclette Plin Royal AOP à l'espuma de pommes de terre et d'échalotes fumées et aux racines au piment  
Raclette Plin Royal PDO with potato and smoked-shallot espuma and root vegetables with allspice

---

**Grilliertes Wintergemüse mit Trüffelmayonnaise**  **28.00**

Légumes d'hiver grillés à la mayonnaise truffée  
Grilled winter vegetables with truffle mayonnaise

---

**Alpine Nudeln mit Lauch, Ei und Belper Knolle**  **28.00**

Nouilles alpines aux poireaux, à l'œuf et au fromage Boule de Belp  
Alpine noodles with leek, egg and cheese Belper Knolle

## Signature dish

CHF

---

**Hahn in Riesling mit Speck, im Glas serviert, mit Sauerkraut und Nudeln** **39.00**

Coq au Riesling et au lard, servi en verre, à la choucroute et aux nouilles

Cock in Riesling wine with bacon, served in a glass, with sauerkraut and noodles

---

**Bäckchen vom Simmentaler Kalb, 9 Stunden geschmort, mit Kartoffelpüree, Würfel der Petersilienwurzel und Wintertrüffel** **46.00**

Joue de veau du Simmental, braisée pendant 9 heures, à la purée de pommes de terre, aux racines de persil en dés et à la truffe d'hiver

Cheek of Simmental veal, braised for 9 hours, with potato puree, diced parsley root and winter truffle

---

**Ragout vom Alpenlamm mit Bergthymian, Blumenkohl, Rösti und Röstzwiebeln** **46.00**

Ragoût d'agneau des Alpes au thym des montagnes, au chou-fleur, au rösti et aux oignons frits

Stew of alpine lamb with mountain thyme, cauliflower, rösti and fried onions

---

**Schweinebauch mit Berghonig und Pfeffer, 36 Stunden geschmort, mit Kartoffelgratin und Walliser Apfel** **44.00**

Flanc de porc au miel des montagnes et au poivre, braisé pendant 36 heures, au gratin de pommes de terre et à la pomme valaisanne

Pork belly with mountain honey and pepper braised for 36 hours, with potato gratin and Valais apple

## Empfehlung unseres Küchenchefs

### Recommandation de notre chef de cuisine

#### Recommendation of our chef

CHF

---

**Alpenzander mit Absinth, Linsen, Petersilienwurzel und Tomaten-Gemüse-Eintopf** **46.00**

Sandre des Alpes à l'absinthe, aux lentilles aux racines de persil et à la potée de tomates et de légumes

Alpine pike-perch with absinth, lentils with parsley roots and pot stew of tomatoes and vegetables

## Käseteller

### Assiette de fromages

#### Cheese dish

½ 1  
CHF CHF

---

**Trilogie aus Alpkäse mit Feigensenf** **16.00 24.00**

Trilogie de fromages d'alpage à la moutarde aux figues

Trilogy of alpine cheese with fig mustard

<b>Gebrannte Creme mit Mandarinen, Tonkabohne und Trüffel-Honig-Glace</b>	<b>19.00</b>
Crème brûlée à la mandarine, au haricot tonka et à la glace au miel truffée Burnt custard with mandarin, tonka bean and truffled honey ice-cream	
<b>Ananas-Crumble-Kuchen und Toffee-Glace</b>	<b>18.00</b>
Gâteau crumble à l'ananas et glace aux toffees Pineapple crumble and toffee ice-cream	
<b>Walliser Tarte Tatin (aus Aprikosen) mit Rosmarinsauce und Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)</b>	<b>24.00</b>
Tarte Tatin (à base d'abricots) valaisanne à la sauce au romarin et à la glace vanille (20 minutes d'attente) Tarte Tatin (from apricots) Valais style with rosemary sauce and vanilla ice-cream (20 minutes waiting time)	
<b>Riesenmeringue mit Vermicelles, Schlagrahm, Holunderblütensirup und Kirsch</b>	<b>19.00</b>
Meringue géant aux vermicelles, à la crème fouetté, au sirop de fleurs de sureau et au kirsch Giant meringue with vermicelles (chestnut puree), whipped cream, elder-flower syrup and kirsch	
<b>Blätterteigschnitte mit Feigen-Confit, Alpencreme und Fichten-Zimt-Glace</b>	<b>24.00</b>
Mille-feuilles au confit de figues, à la crème des Alpes et à la glace sapin à la cannelle Puff-pastry slice with fig confit, alpine cream and fir ice-cream with cinnamon	
<b>Glaces: Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Mokka, Stracciatella (pro Kugel)</b>	<b>4.50</b>
Glaces: vanille, chocolat, pistache, fraise, moka, stracciatella (par boule) Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, mocha, stracciatella (per scoop)	
<b>Sorbets: Aprikose, Zitrone, Apfel (pro Kugel)</b>	<b>4.50</b>
Sorbets: abricot, citron, pomme (par boule) Sorbets: apricot, lemon, apple (per scoop)	
<b>Tageskuchen</b>	<b>6.50</b>
Tarte du jour Tart of the day	
<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

7,5 dl  
CHF

---

<b>Prosecco Rosé</b>	<b>48.00</b>
<b>Blanc de Valais Brut J. Germanier</b>	<b>48.00</b>

---

**Roséwein**  
Vin rosé  
Rosé wine

7,5 dl  
CHF

---

<b>Rosé Chai du Baron</b>	<b>47.00</b>
---------------------------	--------------

---

**Weisswein**  
Vin blanc  
White wine

7,5 dl  
CHF

---

<b>Chardonnay Classique Domaine de Muses</b>	<b>55.00</b>
<b>Petite Arvine Altimus Domaines Chevaliers</b>	<b>71.00</b>
<b>Petite Arvine Cave Vocat</b>	<b>49.00</b>
<b>Petite Arvine Gérald Besse</b>	<b>46.00</b>
<b>Fendant Vins de Chevaliers</b>	<b>46.00</b>
<b>Sherpa Blanc Domaines Chevaliers</b>	<b>59.00</b>
<b>Viognier LUX VINA Domaines Chevaliers</b>	<b>49.00</b>
<b>Heida Plamont 2019 Reto Müller Demeter</b>	<b>78.00</b>
<b>Heida Clos de la Couta Germanier</b>	<b>53.00</b>
<b>Merlot Bianco Gilliard</b>	<b>49.00</b>
<b>Johannisberg Gérald Besse</b>	<b>46.00</b>
<b>Johannisberg Serge Roh</b>	<b>46.00</b>
<b>Magdalena Blanc Cave la Madeleine</b>	<b>66.00</b>
<b>Sauvignon Blanc Rouvinez</b>	<b>55.00</b>
<b>La Tremaille Rouvinez</b>	<b>55.00</b>

---

<b>Chablis Saint-Martin Domaine Laroche</b>	<b>49.00</b>
<b>Mâcon-Verzé 2016 Domaine Thiber</b>	<b>67.00</b>
<b>Riesling Reserve Maison Trimbach</b>	<b>54.00</b>
<b>Roero Arneis Vietti</b>	<b>45.00</b>

## Rotwein

Vin rouge

Red wine

7,5dl  
CHF

<b>Pinot Noir Adank</b>	<b>73.00</b>
<b>Pinot Noir «Fusio» Jean-Rene Germanier</b>	<b>49.00</b>
<b>Pinot Noir de Salquenen Domaines Chevaliers</b>	<b>59.00</b>
<b>Humagne Rouge Patrimoine Domaines Chevaliers</b>	<b>70.00</b>
<b>Sherpa Assemblage Rouge Domaines Chevaliers</b>	<b>63.00</b>
<b>Syrah Simon Maye</b>	<b>61.00</b>
<b>Syrah Cayas Jean-Rene Germanier</b>	<b>77.00</b>
<b>Merlot Cave Ardevaz</b>	<b>63.00</b>
<b>NEZ NOIR Domaine Rouvinez</b>	<b>59.00</b>
<b>Cabernet Franc Philippe Darioli</b>	<b>73.00</b>
<b>Cornalin Demeter Benoit Dorsaz</b>	<b>83.00</b>
<b>Cornalin Aquares</b>	<b>87.00</b>
<b>Baroq Jean-Rene Germanier</b>	<b>65.00</b>
<b>Carato Rosso, Merlot del Ticino A. Delea</b>	<b>86.00</b>
<b>Chamaray Cornalin JR. Germanier</b>	<b>89.00</b>
<b>Le Tourmentin Domaine Rouvinez</b>	<b>58.00</b>
<b>Barbera d'Alba Vigneto Punta Azelia</b>	<b>55.00</b>
<b>Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>130.00</b>
<b>Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia</b>	<b>228.00</b>

<b>Ripasso il Bugiardo Buglione</b>	<b>53.00</b>
<b>Cruz de Alba Ribera del Duero</b>	<b>54.00</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>53.00</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

7,5 dl  
CHF

---

**Bollinger Brut** 125.00

---

**Bollinger Rosé** 135.00

**Offene Weine**

Vins ouverts

Open wines

1 dl  
CHF

*Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine*

---

**Prosecco Rosé** 9.00

---

**Blanc de Valais Brut J. Germanier** 9.00

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

---

**Sherpa Blanc Domaines Chevaliers** 8.00

---

**Johannisberg Serge Roh** 8.00

---

**Merlot Bianco Guido Brivio** 9.00

---

**Fendant Vins de Chevalier** 8.00

---

**Gespitzter Weisswein** 10.00

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

---

**Rose Leon Chai du Baron** 8.00

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

---

**Pinot Noir «Fusio» Jean-René Germanier** 9.00

---

**Cornalin Aguares Thierry Constantin** 9.00

---

**Nez Noir Bio Rouvinez** 8.00

## Heissgetränke mit Alkohol Boissons chaudes alcoolisées Hot alcoholic drinks

	CHF
Hausgemachter Glühwein	8.00
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, 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	8.00
Fernet	4	8.00
Appenzeller	4	9.00
Pastis	4	9.00

## Bier im Offenausschank

### Bière pression

#### Tap beer

	dl	CHF
Valaisanne Lager vom Fass	3	5.50
	5	8.00
Valaisanne Panaché	3	5.50
	5	8.00

## Flaschenbiere

### Bière en bouteille

#### Bottled beer

	dl	CHF
Feldschlösschen Hopfenperle	3,3	6.00
Schneider Weisse Weissbier	5	9.00
Schneider Weisse Weissbier alkoholfrei	5	9.00

<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.*

**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.*