

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

½ 1
CHF CHF

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Rindstrockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Bergkäse von der Stafelalp 27.00 39.00

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, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot 29.00 38.00

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 und Sonnenblumenbrot 28.00

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

Gebrannte Creme mit Mandarinen, Tonkabohne und Trüffel-Honig-Glace	19.00
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	
Ananas-Crumble-Kuchen und Toffee-Glace	18.00
Gâteau crumble à l'ananas et glace aux toffees Pineapple crumble and toffee ice-cream	
Walliser Tarte Tatin mit Rosmarinsauce und Vanilleglace (20 Minuten Wartezeit)	24.00
Tarte Tatin valaisanne à la sauce au romarin et à la glace vanille (20 minutes d'attente) Tarte Tatin Valais style with rosemary sauce and vanilla ice-cream (20 minutes waiting time)	
Riesenmeringue mit Vermicelles, Schlagrahm, Holunderblütensirup und Kirsch	19.00
Meringue géant aux vermicelles, à la crème fouettée, au sirop de fleurs de sureau et au kirsch Giant meringue with vermicelles (chestnut puree), whipped cream, elder-flower syrup and kirsch	
Blätterteigschnitte mit Feigen-Confit, Alpencreme und Fichten-Zimt-Glace	24.00
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	
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	6.50
Tarte du jour Tart of the day	
+ 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

7,5 dl
CHF

Prosecco Rosé 48.00

Blanc de Valais Brut J. Germanier 48.00

Roséwein
Vin rosé
Rosé wine

7,5 dl
CHF

Rosé Chai du Baron 47.00

Weisswein
Vin blanc
White wine

7,5 dl
CHF

Chardonnay Classique Domaine de Muses 55.00

Petite Arvine Altimus Domaines Chevaliers 71.00

Petite Arvine Cave Vocat 49.00

Petite Arvine Gérald Besse 46.00

Fendant Vins de Chevaliers 46.00

Sherpa Blanc Domaines Chevaliers 59.00

Viognier LUX VINA Domaines Chevaliers 49.00

Heida Plamont 2019 Reto Müller Demeter 78.00

Heida Clos de la Couta Germanier 53.00

Merlot Bianco Gilliard 49.00

Johannisberg Gérald Besse 46.00

Johannisberg Serge Roh 46.00

Magdalena Blanc Cave la Madeleine 66.00

Sauvignon Blanc Rouvinez 55.00

La Tremaille Rouvinez 55.00

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

Rotwein

Vin rouge

Red wine

7,5dl
CHF

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

Ripasso il Bugiardo Buglione	53.00
Cruz de Alba Ribera del Duero	54.00
Rioja Reserva Ramon Bilbao	49.00
Razzmatazz Mas Cantrio	79.00
Tempranillo 2015 Cruz de Alba	53.00

*«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*

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

Gin	cl	CHF	Spirituosen / Longdrinks	cl	CHF
Zermatter Gin	4	12.00	Aperolito Spritz alkoholfrei		10.00
Hendricks Gin	4	12.00	Aperol Spritz		12.00
			Campari		12.00
Vermouth / Martini	cl	CHF	Giselle Spritz		12.00
Carpano Rosso & Bianco	4	7.00	Hugo		12.00
			Riffelhaus View		11.00
Whiskys	cl	CHF	Grappa di Brunello	2	9.00
Johnny Walker Red Label	4	9.00	Amaretto di Saronne	2	11.00
Chivas Regal 12 years	4	12.00	Baileys Irish Cream	2	11.00
Oban Distillerie Edition, Single Malt Whisky	4	16.00	Apricotine Morand	2	8.00
Famous Grouse Scotch		9.00	Framboise Morand	2	8.00
Macallan 1824 Amber 12 years		14.00	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.