

RIFFELHAUS

1853



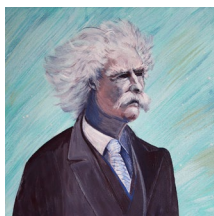
RUDDOLF TAUGWALDER



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

Aus der Region

Du terroir

From the Region

½ 1
CHF CHF

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Rindstrockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Bergkäse von unseren Alpweiden 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 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 29.00 38.00

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

Sommerfrische

Délices d'été

Summer Delights

½ 1
CHF CHF

Vegetarisches Gemüsetatar aus marinierten Tomaten, Auberginen und Paprika-Mousse mit knusprigen Baumnüssen, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot 25.00 35.00

Tartare de légumes végétarien de tomates marinées, aubergines et
mousse de paprika aux noix croquants, accompagné de pain de levain fait maison
Vegetarian vegetable tatar of marinated tomatoes, aubergines and
paprika mousse with crispy walnuts, accompanied by home-made sour-dough bread

Hausgemachter Quinoa-Salat mit frischem Sommergemüse und Avocado-Creme 23.00

Salade de quinoa faite maison aux légumes d'été frais et à la crème d'avocat
Home-made quinoa salad with fresh summer vegetables and avocado cream

Panzanella-Salat mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Oliven, verfeinert mit frischen Kräutern, Mozzarella und hausgemachtes Sauerteigbrot 23.00

Salade panzanella aux tomates fraîches, oignons, concombre et olives,
affinés de fines herbes fraîches, mozzarella et pain de levain fait maison
Panzanella salad with fresh tomatoes, onions, cucumber and olives,
refined with fresh herbs, mozzarella and home-made sour-dough bread

Gemischter Sommersalat / Salade d'été mêlée / Mixed summer salad 16.00 22.00
+ Ziegenkäse / Fromage de chèvre / Goat cheese + 5.00
+ Swiss-Alpine-Rauchlachs / Saumon fumé Swiss Alpine / Swiss-Alpine salmon + 9.00

Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Aprikose, Zitronen-Honig

Dressings: français, italien, abricot, miel-citron

Dressings: French, Italian, apricot, lemon-honey

Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und knusprig gebratenem Speck 34.00
Rösti au fromage des montagnes, à l'œuf sur le plat et au lard croustillant
Roesti with mountain cheese, fried egg and crispy bacon

Rösti mit Ziegenkäse und Beilagensalat  32.00
Rösti au fromage de chèvre et à la garniture de salades
Roesti with goat cheese and salad garnishing

Rösti mit Swiss-Alpine-Rauchlachs, Meerrettichschaum und Beilagensalat 38.00
Rösti au saumon fumé Swiss Alpine, à la mousse de raifort et à la garniture de salades
Roesti with Swiss-Alpine salmon, horseradish mousse and salad garnishing

Flammkuchen


Tartes flambées


Flamed Tarts

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 Mark Twain  31.00
mit Tomatensugo, mariniertem Gemüse und Emmentaler Käse
Tarte flambée Mark Twain
à la sauce tomate, aux légumes marinés et au fromage Emmental
Flamed tart Mark Twain
with tomato sauce, marinated vegetables and Emmental cheese

Flammkuchen Lucy Walker mit Crème fraîche, Apfel und Birne, Zimt, knusprigen Baumnüssen und Caramelsauce  26.00
Tarte flambée Lucy Walker à la crème fraîche,
à la pomme et à la poire, à la cannelle, aux noix croquants et à la sauce caramel
Flamed tart Lucy Walker with crème fraîche,
apple and pear, cinnamon, crispy walnuts and caramel sauce

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, Brot und geschwellten Kartoffeln 40.00

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

Suppen

Potages

Soups

½ 1
CHF CHF

Frische Hühnersuppe mit Gemüse 19.00 25.00

Bouillon de poule frais aux légumes

Fresh chicken bouillon with vegetables

Ungarische Pilzsuppe mit Bergkräutern 🕒 16.00 21.00

Potage de champignons hongroise aux fines herbes des montagnes

Hungarian mushroom soup with mountain herbs

Tomatensuppe mit Mozzarella und frischen Kräutern 🕒 15.00 20.00

Crème de tomates à la mozzarella et aux fines herbes fraîches

Tomato soup with mozzarella and fresh herbs

Tagessuppe 🕒 14.00 19.00

Potage du jour

Soup of the day

Für den grossen Hunger
Contre le grand creux
For big appetites

CHF

Risotto mit Spargeln, sonnengetrockneten Tomaten und Mandeln 🌱 32.00
Risotto aux asperges, aux tomates séchées au soleil et aux amandes
Risotto with asparagus, sun-dried tomatoes and almonds

Ravioli al limone mit frischem Zitronen-Jus 🌱 34.00
Ravioli al limone au jus au citron frais
Ravioli al limone with fresh lemon gravy

Vegane Gemüsebällchen mit Avocado-Dip und Salatschale 🌱 28.00
Boulettes de légumes véganes à la sauce dip d'avocat et à la coupe de salades
Vegan vegetable balls with avocado dip sauce and salad bowl

Hausgemachte Spätzli mit Raclette-Käse, Speck und Zwiebel-Chips 34.00
Spaetzli faits maison au fromage à raclette, au lard et aux chips d'oignon
Home-made spaetzli with raclette cheese, bacon and onion chips

Mit Kräutern gefüllte Hühnchenroulade 39.00
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, 42.00
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

Panna cotta mit Vanille und frischen Beeren	16.00
Panna cotta à la vanille et aux baies fraîches Panna cotta with vanilla and fresh berries	
Rüebliorte	7.50
Gâteau aux carottes Carrot cake	
Gebrannte Creme mit Waldbeerenglace	16.00
Crème brûlée à la glace aux baies des bois Burned custard with wild-berry 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	6.50
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

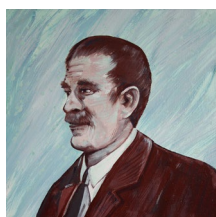


ADOLF SCHALLER



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>	8.00
---	-------------

Johannisberg <i>Roh</i>	6.00
--------------------------------	-------------

Bianco di Merlot <i>Maison Gilliard</i>	8.00
--	-------------

Fendant <i>Vins de Chevaliers</i>	7.00
--	-------------

Roséwein / Vin rosé / Rosé wine

Rosé de Syrah «LEON» <i>Chai du Baron</i>	7.00
--	-------------

Rotwein / Vin rouge / Red wine

Pinot Noir «Fusio» <i>Jean-Réne Germanier</i>	7.00
--	-------------

Cornalin «Aguares» <i>Thierry Constantin</i>	9.00
---	-------------

«NEZ NOIR» <i>Domaine Rouvinez</i>	8.00
---	-------------

Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine

Blanc de Valais brut <i>Jean-Réne Germanier</i>	7.00
--	-------------

Prosecco Brut DOCG rosé <i>Conegliano</i>	7.00
--	-------------

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

7,5 dl
CHF

Heida

Heida «FÛT DE CHÊNE» *Simon Maye & Fils* **69.00**

Heida «Clos de la Couta» *Jean-Réne Germanier* **52.00**

Heida «Plamont» Demeter *Reto Müller* **76.00**

Petite Arvine

Petite Arvine *Cave Vocat* **48.00**

Petite Arvine *Gérald Besse* **45.00**

«La Trémaille» (Petite Arvine, Chardonnay) *Domaine Rouvinez* **54.00**

Fendant

Fendant *Vins de Chevaliers* **46.00**

Fendant «Moette» *Simon Maye & Fil* **54.00**

Chardonnay

Chardonnay «Classique» *Domaine de Muses* **54.00**

Chardonnay «Vielles Vignes» *Simon Maye & Fils* **98.00**

Chardonnay «Vieilles Vignes» *Histoire d'Enfer* **138.00**

Johannisberg

Johannisberg *Gérald Besse* **45.00**

Johannisberg *Roh* **45.00**

Bianco di Merlot

Bianco di Merlot *Maison Gilliard* **45.00**

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc *Domaine Rouvinez* **54.00**

Sauvignon Blanc «Saviese» *Cave La Madeleine* **72.00**

Sauvignon Blanc *Thierry Constantin* **78.00**

Viognier

Viognier «Probus» LUX VINA *Domaines Chevaliers* **49.00**

Assemblage

«Magdalena Blanc» (Petite Arvine, Paien, Amigne) *Cave La Madeleine* **65.00**

Riesling

Riesling *Gérald Besse* **74.00**

Roséwein *Schweiz*

Vin rosé *Suisse*

Rosé wine *Switzerland*

7,5dl

CHF

Rosé de Syrah «LEON» *Chai du Baron* **45.00**

Rosé des Copains *Marie-Therese Chappaz* **68.00**

Rotwein *Schweiz*

Vin rouge *Suisse*

Red wine *Switzerland*

7,5dl

CHF

Pinot Noir

Pinot Noir «Fusio» *Jean-Réne Germanier* **48.00**

Pinot Noir «Barrique» *Hansruedi Adank* **72.00**

Grain Pinot «Chamoson» *Marie-Thérèse Chappaz* **98.00**

Syrah

«CAYAS» Syrah *Jean-Réne Germanier* **76.00**

Syrah *Simon Maye & Fils* **60.00**

Cornalin

Cornalin «Aguares» *Thierry Constantin* **86.00**

Cornalin «Quintessance» Demeter *Benoit Dorsaz* **82.00**

Cornalin «Chamaray» *Jean-Rene Germanier* **89.00**

Cabernet Franc

Cabernet Franc *Philippe Darioli* **72.00**

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon «Schmidis 999 Réserve» *Jean-René Germanier* **118.00**

Grenache

Grenache *Fernand Cina* **82.00**

Sangiovese

Sangiovese *Fernand Cina* **78.00**

Merlot

Merlot «Champ Dury» *Valentina Andrei* **84.00**

Carato Rosso, Merlot *del Ticino A. Delea* **85.00**

Merlot *La Cave Maison Rouge* **74.00**

Assemblage

«Le Tourmentin» (Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah) *Domaine Rouvinez* **57.00**

«Baroq» (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) *Jean-Rene Germanier* **64.00**

«NEZ NOIR» *Domaine Rouvinez* **46.00**

«Les Bacchanales» (Merlot, Cabernet Sauvignon) *Thierry Constantin* **88.00**

«Vins de Chevalier Elixir 2» (Syrah, Merlot, Cornalin) *Domaines Chevaliers* **128.00**

«Magdalena» (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) *Cave La Madeleine* **88.00**

Schaumwein und Champagner

Vin mousseux et champagne

Sparkling wine and champagne

7,5dl
CHF

Prosecco Brut DOCG rosé *Conegliano* **46.00**

Blanc de Valais brut *Jean-Réne Germanier* **46.00**

Brut *Bollinger* **110.00**

Rosé *Bollinger* **135.00**

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

Cider

	dl	CHF
Sommersby	3,3	12.00

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, Single Malt Whisky	4	16.00
Famous Grouse Scotch		9.00
Macallan 1824 Amber 12 years		14.00

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
Genepi	2	12.00
Limoncello	2	12.00
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.