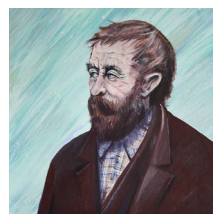


# RIFFELHAUS

1853



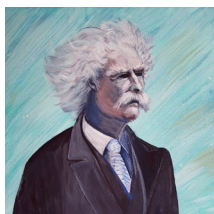
RUDDOLF TAUGWALDER



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

# Riffelhaus-Apéro

## Apéro Riffelhaus

### Apero Riffelhaus

½ 1  
CHF CHF

**Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Trockenfleisch IGP, 27.50 39.50**

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

Assiette valaisanne au pain de seigle de Zermatt AOP, à la viande séchée IGP,  
au jambon cru IGP, au lard séché IGP, à la saucisse maison

et au fromage des montagnes de la Stafelalp

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



**Walliser Brisolée mit einem Glas Fendant Vins de Chevalier, 33**

**Maroni, Zermatter Roggenbrot AOP, Trockenfleisch IGP, Bergkäse von der Stafelalp,  
garniert mit Trauben, Apfel, Birne, Nüssen und geschwellten Kartoffeln**

Brisolée valaisanne accompagnée d'un verre de Fendant Vins de Chevalier,  
marrons, pain de seigle de Zermatt AOP, viande séchée IGP, fromage des montagnes de la  
Stafelalp et garniture de raisins, pomme, poire, noix et pommes de terre en robe des champs

Valais brisolée with a glass of Fendant Vins de Chevalier,  
chestnuts, Zermatt rye bread PDO, dried meat PGD, mountain cheese from the Stafelalp,  
garnished with grapes, apple, pear, nuts and potatoes in their skin

**Walliser Hobelkäseteller mit Stafelalpkäse aus Zermatt 26**

Assiette valaisanne au fromage à rebibes, fromage de la Stafelalp de Zermatt

Dish Valais style with chipped cheese, with Stafelalp cheese from Zermatt

## Vorspeisen

### Hors-d'œuvre

### Starters

½ 1  
CHF CHF

**Mariniertes Randen-Carpaccio 16**

**mit Ziegenkäse, Birne, Honig und Salatbouquet**

Carpaccio de betteraves rouges marinées  
au fromage de chèvre, à la poire, au miel et au bouquet de salade

Marinated beetroot carpaccio

with goat cheese, pear, honey and salad bouquet

**Grüner Salat 13**

Salade verte

Green salad

**Gemischter Salat 15**

Mixed salad

Salade mêlée

**Dressing: Französisch, Zitrus oder Italienisch**

Sauces à salade: français, agrumes ou italienne

Dressing: French, citrus or Italian

---

**Rinds-Tatar** 26 39  
**mit Hanföl-Streuseln, Kräutern und Eigelbcreme (70 g / 140 g)**  
Tartare de bœuf  
aux streusel à l'huile de chènevis, aux fines herbes et à la crème de jaunes d'œuf (70 g/140 g)  
Beef tatar  
with hempseed-oil crumbles, herbs and egg-yolk cream (70 g/140 g)

---

**+ Mit gebratenen Pilzen** + 5 + 5  
**+ Aux champignons sautés**  
**+ With fried mushrooms**

## Suppen

### Potages

### Soup

CHF

---

**Tagessuppe** 16  
**Fragen Sie nach unserer Tagessuppe**  
Potage du jour  
Renseignez-vous sur notre potage du jour  
Soup of the day  
Ask about our soup of the day

## Flammkuchen

### Tartes flambées

### Flamed Tarts

CHF


---

**Klassisch** 24  
**mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Pfeffer**  
Classique  
à la crème fraîche, au lard, aux oignons et au poivre  
Classical  
with crème fraîche, bacon, onions and pepper

---

**Riffelhaus** 29  
**mit Rauchlachs, Zitronenzesten, Dillcreme, Kapern und Rucola**  
Riffelhaus  
au saumon fumé, aux zestes de citron, à la crème à l'aneth, aux câpres et à la roquette  
Riffelhaus  
with smoked salmon, lemon zest, dill cream, capers and arugula

---

**Vegetarisch**  26  
**mit geröstetem Wintergemüse, Blauschimmelkäse, Baumüssen, Honig und Rucola**  
Végétarienne  
aux légumes d'hiver sautés, au fromage persillé, aux noix, au miel et à la roquette  
Vegetarian  
with fried winter vegetables, blue-mold cheese, walnuts, honey and arugula

# Rösti

## Røesti

### Roesti

CHF

---

#### **Klassisch** **30**

##### **mit Ei, Speck und Käse**

Classique

à l'œuf, au lard et au fromage

Classical

with egg, bacon and cheese

---

#### **Waldrösti** **32**

##### **mit Waldpilzen, Gruyère Käse und Trüffelölcreme**

Røesti des bois

aux champignons des bois, au fromage de Gruyère et à la crème d'huile truffée

Forest roesti

with wild mushrooms, cheese from Gruyère and truffle-oil cream

---

#### **Swiss** **34**

##### **mit Zürcher Geschnetzeltes und Kräutern**

Suisse

à l'émincé zurichoise et aux fines herbes

Swiss

with sliced meat Zurich style and herbs

## Fondues

### Plats principaux

### Main Dishes

CHF

---

#### **Traditionelles Fondue von Bergkäse der Aletsch-Käserei** **29**

##### **mit Brot und geschwellten Kartoffeln (pro Person und ab 2 Personen)**

Fondue traditionnelle de fromage des montagnes de la fromagerie Aletsch

au pain et aux pommes de terre en robe des champs (par personne et à partir de 2 personnes)

Traditional fondue of mountain cheese from the cheesery Aletsch

with bread and potatoes in their skin (per person and for at least 2 persons)

---

#### **Fondue Riffelberg** **32**

##### **mit Trüffelöl und Steinpilzen (pro Person und ab 2 Personen)**

Fondue Riffelberg

à l'huile truffée et aux bolets (par personne et à partir de 2 personnes)

Fondue Riffelberg

with truffle oil and boletus mushrooms (per person and for at least 2 persons)

# Hauptgänge

## Plats principaux

### Main Courses

½ 1  
CHF CHF

---

<b>Käseschnitte «2500»</b>	<b>19</b>	<b>26</b>
<b>Brotscheiben mit Weisswein, Beinschinken und Kompottbirne</b>		
Croûte au fromage « 2500 »		
Tranches de pain au vin blanc, au jambon à l'os et à la poire		
Cheese crust "2500"		
Bread slices with white wine, ham on the bone and pear		
<hr/>		
<b>Walliser Cholera</b>		<b>28</b>
<b>Gebackene Kartoffeln, Lauch und Birnen, mit Fendant-Espuma und Salatbouquet</b>		
Cholera (tourte aux légumes valaisanne)		
de pommes de terre, poreaux et poires, à l'espuma de Fendant et au bouquet de salades		
Cholera (Valais vegetable pie)		
Potatoes, leek and pear, with Fendant espuma and salad bouquet		
<hr/>		
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>		<b>36</b>
<b>mit Zitrusrisotto, Grünkohl, Haselnussstreuseln und Kräuterschaum</b>		
Filet de sandre sauté		
au risotto aux agrumes, au chou vert, aux streusel de noisettes et à la mousse aux herbes		
Fried pike-perch fillet		
with citrus risotto, green cabbage, hazelnut crumbles and herb mousse		
<hr/>		
<b>Cordon bleu mit Kartoffel-Espuma und Gemüsebouquet</b>		<b>32</b>
Cordon bleu à l'espuma de pommes de terre et au bouquet de légumes		
Cordon bleu with potato espuma and vegetable bouquet		
<hr/>		
<b>Walliser Plin Royal gefüllt mit Eringer Fleisch</b>		<b>34</b>
<b>mit knusprigem Sbrinz und Kräuter-Jus</b>		
Plin royal valaisanne farci de viande d'Hérens		
au fromage sbrinz croustillant et au jus aux fines herbes		
Valais royal plin stuffed with Hérens meat		
with crispy sbrinz cheese and herb gravy		
<hr/>		
<b>Maispoularde sous-vide-gegart</b>		<b>38</b>
<b>mit Kartoffel-Espuma, caramelisierten Äpfeln und Pastinaken sowie Federkohl</b>		
Poularde de maïs cuite sous vide		
à l'espuma de pommes de terre, aux pommes et aux panais caramélisés et au chou frisé		
Vacuum-cooked corn-fed poulard		
with potato espuma, caramelized apples and parsnips and curly kale		
<hr/>		
<b>Rinderbraten mit Polenta Vallemaggia, Karottenpüree, gepickelte rote Zwiebeln und Senfsamen an der Rotweinjus</b>		<b>34</b>
Rôti de bœuf à la polenta de la Vallemaggia, à la purée de carottes,		
aux oignons rouges et aux graines de moutarde au vinaigre et au jus de vin rouge		
Beef roast with Maggia-Valley polenta, carrot puree,		
pickled red onions and mustard seeds and red-wine gravy		

Desserts  
Desserts  
Sweet Dishes

CHF

---

**Winterliche Schokoladenmousse mit Birne** **12**  
Mousse au chocolat hivernale à la poire  
Winterly chocolate mousse with pear

---

**Tageskuchen (siehe Vitrine)** **7**  
Tartes et gâteaux du jour (voir vitrine)  
Tarts and cakes of the day (see showcase)

---

**Glacen: 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)

# RIFFELHAUS

1853

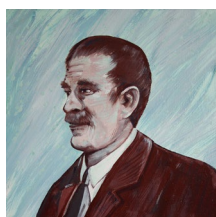


ADOLF SCHALLER



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*

---

**Fendant** *Vins des Chevaliers* **7.50**

---

**Johannisberg Weidmannstrunk** *Adrian & Diego Mathier* **8**

---

**Blanc de Mer** *Jean-Réne Germanier* **8.50**

---

**Sherpa Blanc** *Vins des Chevaliers* **8.50**

*Roséwein / Vin rosé / Rosé wine*

---

**Rosé de Syrah Leon** *Chai du Baron* **7.50**

*Rotwein / Vin rouge / Red wine*

---

**Pinot Noir «Fusio»** *Jean-René Germanier* **7.50**

---

**Nez Noir** *Domaine Rouvinez* **8.50**

---

**Diolinoir Réserve de la St-Hubert** *Cave Emery* **11**

---

**Cornalin «Aguares»** *Thierry Constantin* **12**

*Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine*

---

**«42» Blanc du Valais pétillant** *Jacques Germanier* **7.50**

---

**Brut du Valais Rosé AOC** *Jacques Germanier* **9**



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

7,5 dl  
CHF

**Heida**

---

**Heida «Fût de chêne»** *Simon Maye & Fils* **78**

---

**Heida «Clos de la Couta»** *Jean-René Germanier* **56**

**Petite Arvine**

---

**Petite Arvine** *Jean-René Germanier* **86**

---

**Petite Arvine «Lux Vina»** *Vins des Chevaliers* **89**

**Fendant**

---

**Fendant** *Vins des Chevaliers* **47**

---

**Fendant «Grand Cru» de Vétroz** *Cave la Madeleine* **52**

**Chardonnay**

---

**Chardonnay «Barrique»** *Chai du Baron* **92**

**Johannisberg**

---

**Johannisberg Weidmannstrunk** *Adrian & Diego Mathier* **56**

---

**Johannisberg de Chamoson** *Jean-René Germanier* **54**

**Bianco di Merlot**

---

**Bianco di Merlot** *Maison Gillard* **58**

**Sauvignon Blanc**

---

**Sauvignon Blanc** *Domaine Rouvinez* **59**

---

**Sauvignon Blanc** *Domaine Mathieu* **72**

---

**Viognier «Probus» LUX VINA** *Vins de Chevaliers* **72**

**Amigne**

---

**Amigne de Vétroz** *Jean-René Germanier* **59**

---

**Amigne de Vétroz Grand Cru** *Jean-René Germanier* **86**

**Malvoisie**

---

**Malvoisie «La Valaisanne»** *Adrian & Diego Mathier* **59**

## Assemblage

---

<b>Blanc de Mer (Charonnay, Amigne)</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>59</b>
<b>Jodru (Heida, Petite Arvine)</b> <i>St. Jodern Kellerei</i>	<b>56</b>
<b>Sherpa blanc (Chasselas, Heida, Pinot Noir)</b> <i>Vins des Chevaliers</i>	<b>68</b>
<b>La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay)</b> <i>Domaine Rouvinez</i>	<b>58</b>

---

## Roséwein Schweiz

Vin rosé Suisse

Rosé wine Switzerland

7,5 dl  
CHF

---

<b>Rosé de Syrah «LEON»</b> <i>Chai du Baron</i>	<b>48</b>
<b>Dôle blanche</b> <i>Jacques Germanier</i>	<b>44</b>

---

## Rotwein Schweiz

Vin rouge Suisse

Red wine Switzerland

7,5 dl  
CHF

### Pinot Noir

---

<b>Pinot Noir «Fusio»</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>52</b>
<b>Grain Pinot «Chamoson»</b> <i>Marie-Thérèse Chappaz</i>	<b>106</b>

---

### Syrah

---

<b>Syrah «Cayas»</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>78</b>
<b>Syrah Crêta-Plan</b> <i>Domaine Rouvinez</i>	<b>80</b>

---

### Cornalin

---

<b>Cornalin «Aguares»</b> <i>Thierry Constantin</i>	<b>88</b>
<b>Cornalin</b> <i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>96</b>
<b>Cornalin «Chamaray»</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>96</b>

---

### Cabernet Sauvignon

---

<b>Cabernet Sauvignon «Schmiddis 999 Réserve»</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>124</b>
<b>Cabernet Sauvignon «Adrian Mathier»</b> <i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>92</b>

---

## Merlot

---

<b>Merlot «Carato Rosso»</b> <i>Angelo Delea</i>	<b>87</b>
--	-----------

---

<b>Merlot «Private Collection»</b> <i>Chai du Baron</i>	<b>120</b>
---	------------

## Humagne Rouge

---

<b>Humagne Rouge Ferdinand Mathier</b> <i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>86</b>
--	-----------

---

## Diolinoir

---

<b>Diolinoir Réserve de la St-Hubert</b> <i>Cave Emery</i>	<b>76</b>
--	-----------

---

## Gamay

---

<b>Gamay «Mephisto»</b> <i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>51</b>
---	-----------

---

## Assemblage

---

<b>Le Tourmentin (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah)</b> <i>Domaine Rouvinez</i>	<b>61</b>
---	-----------

---

<b>Baroq (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cornalin)</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>68</b>
--	-----------

---

<b>Nez Noir (Merlot, Syrah, Gamaret)</b> <i>Domaine Rouvinez</i>	<b>56</b>
--	-----------

---

<b>Les Bacchanales (Merlot, Cabernet Sauvignon)</b> <i>Thierry Constantin</i>	<b>90</b>
---	-----------

---

<b>Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</b> <i>Cave la Madeleine</i>	<b>92</b>
--	-----------

---

<b>Cuvée Rosmarie (Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon)</b> <i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>68</b>
--	-----------

---

<b>Cuvée 1858 (Cornalin, Syrah, Humagne Rouge)</b> <i>Charles Bonvin</i>	<b>98</b>
--	-----------

## Wein in der ½ Liter Flasche

Vin en bouteille de ½ litre

Wine in the ½ litre bottle

5dl  
CHF

---

<b>Johannisberg de Chamoson</b> <i>Cave St. Pierre</i>	<b>27</b>
--	-----------

---

<b>Humagne Rouge Réserve des Administrateurs</b> <i>Cave St. Pierre</i>	<b>42</b>
---	-----------

---

<b>Gally (Gamay, Diolinoir, Gamaret)</b> <i>Jean-René Germanier</i>	<b>39</b>
---	-----------

**Rotwein Italien**  
**Vin rouge Italie**  
Red wine Italy

7,5dl  
CHF

---

**Barolo** *Marchesi di Barolo*

**112**

---

**Barbaresco** *Azienda Ceretto*

**124**

**Schaumwein und Champagner**  
**Vin mousseux et champagne**  
Sparkling wine and champagne

7,5dl  
CHF

---

**«42» Blanc du Valais pétillant** *Jacques Germanier*

**47**

---

**Brut du Valais Rosé AOC** *Jaques Germanier*

**68**

---

**Louis Roederer Brut** *Louis Roederer*

**138**

---

**Louis Roederer Rosé** *Louis Roederer*

**145**

**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
mit / ohne Kohlensäure	10	10
Apfelschorle	5	7
Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau	5	7
Coca Cola, Coca Cola Zero	5	7
Tonic / Bitter lemon	2	7
Eistee hausgemacht	5	7

**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

## Gin

	cl	CHF
Zermatter Gin	4	12.50
Hendricks Gin	4	12.50

## Vermouth / Martini

	cl	CHF
Martini Rosso & Bianco	4	7.50

## Whiskys

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

## Spirituosen / Longdrinks

	cl	CHF
Aperolito Spritz alkoholfrei		11
Aperol Spritz		13
Campari		13
Giselle Spritz		13
Hugo		13
Riffelhaus View		12
Genepi	2	12
Limoncello	2	12
Grappa di Brunello	2	10
Amaretto di Saronne	2	11
Baileys Irish Cream	2	11
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

– Fleischherkunft: Schweiz (Rind, Schwein).

– Fischherkunft: Norwegen (Rauchlachs).

– Brotherkunft: Schweiz / EU.

– 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 : Suisse (bœuf, porc).

– Origine du poisson : Norvège (saumon fumé).

– Origine du pain : Suisse/EU.

– 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: Switzerland (beef, pork).

– Fish origin: Norway (smoked salmon).

– Bread origin: Switzerland/EU.

– For questions concerning allergenes, intolerances or alcohol content of the dishes, please contact our service team.

– All prices include VAT.