

RESTAURANT
LUCY WALKER STUBE

Speisen
Repas
Meals



**Die Küche ist geöffnet
von 12:00 bis 15:00.**

Bestellungen bis 14:30.

La cuisine est ouverte
de 12.00 à 15.00.

Commandes jusqu'à 14.30.

The kitchen is open
from 12.00 until 3 p.m.

Orders until 2.30 p.m.

RIFFELHAUS

1853

Lucy Walker – Eine Frau schreibt Alpingeschichte

Als Lucy Walker am 22. Juli 1871 den Gipfel des Matterhorns erreichte, schrieb sie Geschichte. In einem langen Kleid, das eher an einen Salon als an das Hochgebirge erinnerte, stand sie als erste Frau auf dem Gipfel – 4478 Meter über Meer. Ihr Mut, ihr Durchhaltevermögen und ihre Leidenschaft für die Berge machten sie zu einer Pionierin des Alpinismus und zu einer Inspirationsfigur für Generationen danach.

Lucy Walker war keine Rebellin, sondern eine Entdeckerin. Sie liebte die Berge, die Freiheit und das Gefühl, über den Wolken zu stehen. Ihre Besteigung des Matterhorns wurde zum Symbol für Neugier, Willenskraft und Abenteuerlust – Werte, die bis heute den Geist des Alpinismus prägen.

Lucy Walker – Une femme inscrit son nom dans l'histoire de l'alpinisme

Le 22 juillet 1871, Lucy Walker entra dans l'histoire en atteignant le sommet du Cervin. Vêtue d'une longue robe, plus adaptée à un salon qu'à la haute montagne, elle fut la première femme à se tenir au sommet – à 4478 mètres d'altitude. Son courage, sa persévérance et sa passion pour les montagnes firent d'elle une pionnière de l'alpinisme et une source d'inspiration pour les générations à venir.

Lucy Walker n'était pas une rebelle, mais une exploratrice. Elle aimait la montagne, la liberté et la sensation d'être au-dessus des nuages. Son ascension du Cervin devint un symbole de curiosité, de volonté et d'esprit d'aventure – des valeurs qui continuent aujourd'hui à incarner l'esprit de l'alpinisme.

Lucy Walker – A Woman Who Made Alpine History

On July 22, 1871, Lucy Walker made history when she reached the summit of the Matterhorn. Wearing a long dress that looked more suited to a salon than a mountain peak, she stood as the first woman ever to conquer the summit – 4478 metres above sea level. Her courage, perseverance, and passion for the mountains made her a true pioneer of mountaineering and an inspiration for generations to come.

Lucy Walker was not a rebel, but an explorer. She loved the mountains, the sense of freedom, and the feeling of standing above the clouds. Her ascent of the Matterhorn became a symbol of curiosity, determination, and the spirit of adventure – values that continue to define mountaineering to this day.

Ein Ort mit Geschichte – das Riffelhaus 1853

Nur wenige Orte sind so eng mit der Geschichte des Alpinismus verbunden wie das Riffelhaus. Seit 1853 empfängt es Gäste aus aller Welt – Abenteuerer, Bergsteiger und Reisende, die die Faszination der Zermatter Bergwelt erleben wollen. Der legendäre Mark Twain übernachtete hier, ebenso wie viele der ersten Alpinisten, die sich aufmachten, die Gipfel rund um das Matterhorn zu erklimmen.

Heute ist das Riffelhaus 1853 ein Ort, an dem sich Tradition und Moderne begegnen: auf 2500 Metern über Meer, mit einem atemberaubenden Blick auf das Matterhorn und einer Atmosphäre, die von der Geschichte der Berge erzählt.

**Willkommen in der Lucy Walker Stube –
geniessen Sie ein Stück Geschichte bei uns.**

Un lieu chargé d'histoire – le Riffelhaus 1853

Peu d'endroits sont aussi intimement liés à l'histoire de l'alpinisme que le Riffelhaus. Depuis 1853, il accueille des hôtes venus du monde entier – aventuriers, alpinistes et voyageurs venus découvrir la magie des montagnes de Zermatt. Le légendaire Mark Twain y séjourna, tout comme de nombreux pionniers qui partirent à la conquête des sommets environnants du Cervin.

Aujourd'hui, le Riffelhaus 1853 est un lieu où tradition et modernité se rencontrent – à 2500 mètres d'altitude, avec une vue à couper le souffle sur le Cervin et une atmosphère imprégnée de l'histoire des montagnes.

**Bienvenue à la Lucy Walker Stube – savourez un
morceau d'histoire chez nous.**

A Place with History – The Riffelhaus 1853

Few places are as closely linked to the history of alpinism as the Riffelhaus. Since 1853, it has welcomed guests from all over the world – adventurers, mountaineers, and travellers drawn to the magic of the Zermatt mountains. The legendary Mark Twain once stayed here, as did many of the first climbers who set out to conquer the peaks surrounding the Matterhorn.

Today, the Riffelhaus 1853 is where tradition meets modern comfort – at 2500 metres above sea level, offering breathtaking views of the Matterhorn and an atmosphere steeped in mountain history.

**Welcome to the Lucy Walker Stube – enjoy a piece
of history with us.**

jeweils Sonntags, 12:00 – 14:30
tous les dimanches
every sunday

CHF

Walliser «Gsottus»

52

Ein Gericht mit Geschichte – seit Generationen wird im Wallis das «Gsottus» zelebriert: verschiedenes Fleisch, Gemüse und Gewürze werden stundenlang sanft gekocht, bis alles in einer aromatischen Brühe verschmilzt. Der Name stammt vom schweizerdeutschen *sotte* – sieden, kochen. Früher war der Gsottus ein Festessen für Familie und Nachbarn: man genoss zuerst die kräftige Brühe als Suppe, danach das zarte Fleisch und Gemüse. Auch heute steht er für das, was das Wallis ausmacht – Wärme, Gemeinschaft und ehrliche Küche. Ein Stück Tradition – am besten mit einem Glas Fendant oder Dôle.

«Gsottus» valaisan

Un plat chargé d'histoire: depuis des générations, le «Gsottus» est préparé et célébré en Valais. Différentes viandes, légumes et épices mijotent doucement pendant des heures, jusqu'à ce que tous les arômes se mêlent dans un bouillon parfumé. Le nom provient du suisse allemand *sotte* – bouillir, mijoter. Autrefois, le Gsottus était un repas de fête partagé entre famille et voisins: on savourait d'abord le bouillon corsé comme soupe, puis la viande et les légumes fondants. Aujourd'hui encore, il incarne l'essence même du Valais – chaleur, convivialité et cuisine authentique. Un véritable morceau de tradition – idéal avec un verre de Fendant ou de Dôle.

Valais "Gsottus"

A dish with deep roots: for generations, "Gsottus" has been celebrated in Valais. Different cuts of meat, vegetables and spices are gently simmered for hours until everything merges into a rich, aromatic broth. The name comes from the Swiss German *sotte* – to simmer, to cook. Traditionally, Gsottus was a festive meal shared with family and neighbours: first the flavourful broth was served as a soup, followed by the tender meat and vegetables. Today, it remains a symbol of what Valais stands for – warmth, community, and honest cooking. A true taste of tradition – best enjoyed with a glass of Fendant or Dôle.

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Bergkäse von der Stafelalp	27.50 39.50
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 Hobelkäse mit Trockenfrüchten, Feigensenf und Zermatter Roggenbrot AOP	 22.50 32.50
Fromage à rebibes valaisan aux fruits séchés, à la moutarde aux figues et au pain de seigle AOP de Zermatt	
Valais chipped cheese with dried fruit, fig mustard and rye bread PDO from Zermatt	

Vorspeisen

Hors-d'œuvre

Starters

CHF

Ziegenkäse mit Kürbis, Feigen und Nuss-Crumble	 18
Fromage de chèvre à la courge, aux figues et au crumble de noix	
Goat cheese with pumpkin, figs and nut crumble	
Cäsar-Salat mit gebratener Pouletbrust	26
Salade César et au suprême de poulet	
Cesar salad with breast of chicken	
Gebratene Leber von der Appenzeller Freilandente mit Schwarzwurzeln, winterlichem Salat und Cassis-de-Bourgogne-Jus	28
Foie de caneton appenzellois élevé en plein air aux salsifis noirs, à la salade hivernale et au jus de Cassis de Bourgogne	
Fried liver from Appenzell free-range duckling with black salsify, wintery salad and Cassis-de-Bourgogne juice	
Rinds-Tatar mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise und hausgemachtem Brioche	29
Tartare de bœuf à l'œuf de caille, à la mayonnaise truffée et à la brioche faite maison	
Beef tatar with quail egg, truffle mayonnaise and homemade brioche	

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

Risotto und hausgemachte Pasta

Risotto et pâtes fait à la maison

½ 1

Risotto and homemade pasta

CHF CHF

Mit Eringer Fleisch gefüllte Walliser Ravioli Plin Royal mit Käse-Fonduta, Sellerie und getrockneten Cranberries

26

38

Ravioli valaisans Plin Royal farcis de viande d'Hérens, à la fondue de fromage,
celery et canneberges séchées

Valais ravioli Plin Royal stuffed with Herens meat, with cheese fondue,
celery and dried cranberries

Cornalin Rotwein Risotto mit Lammragout aus dem Alpstein, Wurzelgemüse und Kümmel-Espuma

24

35

Risotto au vin rouge Cornalin, au ragoût d'agneau de l'Alpstein,
au racines et à l'espuma de cumin

Risotto with Cornalin red wine, with ragout of lamb from the Alpstein,
root vegetables and caraway foam

Aus dem Parmesanlaib

De la meule de Parmesan

From the Parmesan cheese wheel

CHF

Tagliolini Carbonara «Riffelhaus» mit Walliser Trockenspeck

34

Tagliolini carbonara Riffelhaus au lard séché du Valais

Tagliolini carbonara Riffelhaus with dried Valais bacon

Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel



46

Tagliolini à la truffe d'hiver noire

Tagliolini with black winter truffle

Lucy-Walker-Rösti mit Onsen-Ei, frischen saisonalen Pilzen und Kerbelsalat **34**
Rösti Lucy Walker à l'œuf onsen, aux champignons de saison frais et à la salade de cerfeuil
Lucy-Walker roesti with onsen egg, fresh seasonal mushrooms and chervil salad

Rösti Swiss mit Zürcher Kalbsgeschnetzeltem, Champignons und Kerbelsalat **38**
Rösti Swiss à l'émincé de veau zurichoise, aux champignons de Paris et à la salade de cerfeuil
Roesti Swiss with sliced veal Zurich style, champignons and chervil salad

Riffelhaus-Cholera 2.0 **32**
Gebackene Kartoffeln, Lauch, Äpfel, Aletsch-Bergkäse, Röstzwiebeln und Dill
Choléra Riffelhaus 2.0
Pommes de terre, poireaux, pommes, fromage des montagnes d'Aletsch, oignons frits et aneth cuits au four
Riffelhaus Cholera 2.0
Baked potatoes, leek, apples, Aletsch mountain cheese, fried onions and dill

mit schwarzem Wintertrüffel **+ 15**
avec des truffes noires d'hiver
with black winter truffle

Empfehlungen des Küchenchefs
Recommandations du chef de cuisine
Recommendations of the Chef

CHF

Bremgartener Bachforelle **38**
mit Dill-Kartoffeln, Karotten und geräucherter weisser Buttersauce
Truite de rivière de Bremgarten
aux pommes de terre à l'aneth, aux carottes et au beurre blanc fumé
River trout from Bremgarten
with dill potatoes, carrots and smoked white butter

Bauch vom Bio-Swiss-Schwein, 24 Stunden vakuumgegart, **36**
mit Blumenkohl, Rotweinzwiebeln, Nuss-Crumble, Schaum von weisser Butter und Umami-Jus
Flanc de porc Bio Swiss cuit sous vide pendant 24 heures
au chou-fleur, aux oignons au vin rouge, au crumble de noix, à l'espuma de beurre blanc et au jus umami
Belly of Bio-Swiss pork cooked under vacuum for 24 hours
with cauliflower, red-wine onions, nut crumble, white-butter foam and umami juice

Duo von der Appenzeller Ente **42**
mit Rotkohl, Pastinakenpüree und Feigen
Duo de caneton appenzellois
au chou rouge, à la purée de panais et aux figues
Duo of Appenzell duckling
with red cabbage, parsnip puree and figs

Matterhorn	16
Maroni und Waldbeeren	
Matterhorn	
Châtaignes et baies des bois	
Matterhorn	
Chestnuts and wild berries	
Birnen mit Mandeln und Bio-Buchweizen	15
Poires aux amandes et au sarrasin bio	
Pears with almonds and organic buckwheat	
Hausgemachter Tageskuchen (siehe Vitrine)	9.50
Tarte et gâteau du jour fait maison (voir vitrine)	
Homemade tart and cake of the day (see showcase)	
Glacen: Vanille, Schokolade, Pistazie (pro Kugel)	4.50
Glaces: vanille, chocolat, pistache (par boule)	
Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio (per scoop)	
Sorbets: Aprikose, Zitrone, Birne (pro Kugel)	4.50
Sorbets: abricot, citron, poire (par boule)	
Sorbets: apricot, lemon, pear (per scoop)	

*“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

RESTAURANT
LUCY WALKER STUBE

Getränke
Boissons
Beverages



RIFFELHAUS

1853

Offene Weine

Vins ouverts

Open Wines

1 dl

CHF

Weisswein Vin blanc White wine

Fendant Molignon <i>Adrian & Diego Mathier</i>	8
Johannisberg Weidmannstrunk <i>Adrian & Diego Mathier</i>	9
Petite Arvine «Primus Classicus» <i>Caves Orsat</i>	9
Blanc de Mer <i>Jean-Réne Germanier</i>	10

Roséwein Vin rosé Rosé wine

Dôle blanche <i>Jacques Germanier</i>	8
--	----------

Rotwein Vin rouge Red wine

Pinot Noir «Fusio» <i>Jean-René Germanier</i>	9.50
Nez Noir Réserve <i>Domaine Rouvinez</i>	10
Humagne rouge «Primus Classicus» <i>Caves Orsat</i>	8.50
Cornalin Adrian Mathier <i>Adrian & Diego Mathier</i>	11.50

Schaumwein Vin mousseux Sparkling wine

Prosecco «DRINK BUBBLES» <i>Col di Rocca</i>	9
---	----------

Weisswein Schweiz

Vin blanc Suisse

White Wine Switzerland

7,5 dl

CHF

Heida

Heida «Clos de la Couta» <i>Jean-René Germanier</i>	78
--	-----------

Petite Arvine

Petite Arvine «Primus Classicus» <i>Caves Orsat</i>	63
Petite Arvine «Lux Vina» <i>Vins des Chevaliers</i>	88

Fendant

Fendant <i>Vins des Chevaliers</i>	60
Fendant Molignon <i>Adrian & Diego Mathier</i>	54

Chardonnay

Chardonnay «Primus Classicus» <i>Caves Orsat</i>	58
---	-----------

Johannisberg

Johannisberg Weidmannstrunk <i>Adrian & Diego Mathier</i>	63
Johannisberg de Chamoson <i>Jean-René Germanier</i>	66

Bianco di Merlot

Bianco di Merlot <i>Maison Gillard</i>	74
---	-----------

Amigne

Amigne de Vétroz Grand Cru <i>Jean-René Germanier</i>	81
--	-----------

Malvoisie

Malvoisie «La Valaisanne» <i>Adrian & Diego Mathier</i>	66
--	-----------

Assemblage

Blanc de Mer (Chardonnay, Amigne) <i>Jean-René Germanier</i>	68
---	-----------

La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay) <i>Domaine Rouvinez</i>	77
---	-----------

Weisswein Italien

Vin blanc Italie	7,5 dl
-------------------------	--------

White wine Italy	CHF
-------------------------	-----

Ameis Langhe <i>Bruna Brimaldi, Piemont</i>	64
--	-----------

Poggio Argentato (Sauvignon Blanc) <i>Fattoria Le Pupille, Toskana</i>	59
---	-----------

Roséwein Schweiz

Vin rosé Suisse	7,5 dl
------------------------	--------

Rosé Wine Switzerland	CHF
------------------------------	-----

Sherpa Rosé <i>Vins des Chevaliers</i>	68
---	-----------

Dôle blanche <i>Jacques Germanier</i>	56
--	-----------

Rotwein Schweiz

Vin rouge Suisse	7,5 dl
-------------------------	--------

Red Wine Switzerland	CHF
-----------------------------	-----

Pinot Noir

Pinot Noir «Fusio» <i>Jean-René Germanier</i>	68
--	-----------

Pinot Noir Lucifer <i>Adrian & Diego Mathier</i>	58
---	-----------

Syrah

Syrah «Cayas» <i>Jean-René Germanier</i>	118
---	------------

Syrah Crêta-Plan <i>Domaine Rouvinez</i>	75
---	-----------

Cornalin

Cornalin <i>Adrian & Diego Mathier</i>	81
---	-----------

Cornalin «Chamaray» <i>Jean-René Germanier</i>	137
---	------------

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon «Adrian Mathier» <i>Adrian & Diego Mathier</i>	81
--	-----------

Merlot

Merlot «Barrique» <i>Jacques Germanier</i>	76
---	-----------

Humagne Rouge

Humagne Rouge Ferdinand Mathier <i>Adrian & Diego Mathier</i>	78
--	-----------

Gamay

Gamay «Mephisto» <i>Adrian & Diego Mathier</i>	58
---	-----------

Assemblage

Le Tourmentin (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah) <i>Domaine Rouvinez</i>	83
Baroq (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cornalin) <i>Jean-René Germanier</i>	90
Nez Noir Réserve (Merlot, Syrah, Gamaret) <i>Domaine Rouvinez</i>	68
Cuvée Rosmarie (Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Adrian & Diego Mathier</i>	68

Wein in der ½-Liter-Flasche

Vin en bouteille de ½ litre

5 dl

Wine in the ½-litre Bottle

CHF

Johannisberg de Chamoson <i>Cave St-Pierre</i>	32
Humagne Rouge Réserve des Administrateurs <i>Cave St-Pierre</i>	42
Gally (Gamay, Diolinoir, Gamaret) <i>Jean-René Germanier</i>	39

Rotwein Italien

Vin rouge Italie

7,5 dl

Red Wine Italy

CHF

Barolo Badarina <i>Bruna Grimaldi</i>	97
Barbera d'Alba <i>Pio Cesare</i>	68
Saffredi Maremma <i>Fattoria Le Pupille</i>	168

Schaumwein und Champagner

Vin mousseux et champagne

3.75 dl 7,5 dl

Sparkling Wine and Champagne

CHF CHF

«42» Blanc du Valais pétillant <i>Jacques Germanier</i>	72
Prosecco «DRINK BUBBLES» <i>Col di Rocca</i>	60
Laurent Perrier La Cuvée <i>Laurent Perrier</i>	65 125
Laurent Perrier Cuvée Rosé <i>Laurent Perrier</i>	145

Kalte Getränke
Boissons froides
Cold Beverages

Riffelberger Wasser	5	5.50
mit/ohne Kohlensäure	10	9.50
avec/sans acide carbonique with/without carbonic acid		
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero,	5	7
Sinalco Original, Elmer Citro,		
Huus Tee Minze,		
Apfelschorle, Rivella rot/blau		
Jus de pommes à l'eau minérale, Rivella rouge/bleu Apple spritz, Rivella red/blue		
Coca Cola, Coca Cola Zero	5	8
Alpinesse Tonic, Bitter Lemon	2	6
Eistee hausgemacht	5	7
Thé froid fait maison Homemade ice-tea		
Red Bull, Red Bull Zero	2.5	8
El Tony Mate	3.3	8

Kaffee, Tee, Punsch,
Milchgetränke
Café, thé, punch,
boissons de lait
Coffee, Tea, Punch,
Milk Drinks

Kaffee Café Coffee	5.20
Milchkaffee Café au lait Coffee with milk	6.20
Espresso	5.20
Doppelter Double Double Espresso	7
Cappuccino	6.20
Tee Thé Tea Ronnefeldt	5.20
Punsch alkoholfrei Punch sans alcool Alcohol-free punch	5.60
Latte macchiato	6.50
Schokolade Chocolat Chocolate	5.50
Ovomaltine	5.50
Heisses Wasser Eau chaude Hot water	3.50

Heissgetränke mit Alkohol
Boissons chaudes alcoolisées
Hot Alcoholic Drinks

Glühwein Vin chaud Hot wine	9
Jagertee	8.50
Hot Honey Apfel Pomme Apple	9
Hot Honey Ingwer Gingembre Ginger	9
Kaffee Café Coffee Baileys	12
Kaffee Café Coffee Luz	10
Kaffee Café Coffee Amaretto	12
Kaffee Café Coffee Abrikotine	14
Kaffee Café Coffee Williamine	14
Irish Coffee	12
Chocumba	12

Bier im Offenausschank
Bière pression
Tap Beer

Valaisanne Lager vom Fass	3	6
pression draft	5	9
Valaisanne Panaché	3	6
panachée shandy	5	9

Flaschenbier
Bière en bouteille
Bottled Beer

Schneider Weisse Weissbier	5	9.50
bière blanche weiss beer		
Schneider Weisse Weissbier	5	9.50
alkoholfrei bière blanche sans alcool weiss beer alcohol-free		

Bitters	Vol %	cl	CHF
Cynar	16,5	4	9.50
Fernet Branca	40	4	9.50
Appenzeller	29	4	9.50
Pastis	45	4	9.50
Campari	23	4	9.50

Gin

	Vol %	cl	CHF
Zermatter Gin	40	4	12.50
Hendricks Gin	41,4	4	12
Gin Mare Mediterranean	42,7	4	12

Martini

	Vol %	cl	CHF
Martini Rosso / Bianco	15	4	9.50

Whiskys

	Vol %	cl	CHF
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	43,2	4	14
Chivas Regal 12 years	40	4	14
Oban 14 y	43	4	18
Tullamore D.E.W.	40	4	12
The Macallan 12 y Double Cask	40	4	18

Spirituosen, Longdrinks

Spiritueux, long drinks

Spirits, Long Drinks

	Vol %	cl	CHF
Abricot Spritz			14
Aperol Spritz			14
Campari Spritz			14
Hugo			14
Genepi	42	4	12
Limoncello Villa Massa	30	4	9.50
Grappa di Saffredi, Fattoria Le Pupille	42	2	14
Grappa Mille e una notte, Donnafugata	42	2	12
Amaretto Disaronno	28	4	9.50
Baileys Irish Cream	17	4	9.50
Abricotine Morand	43	2	9.50
Kirsch Dettling Réserve	41	2	9.50
Vieille Prune Morand	41	2	9.50
Williamine Morand	43	2	9.50
Diplomatico Rum Reserva Exclusiva	40	4	14
Diplomatico Rum Planas	47	4	12
Vodka Koskenkorva Original	40	4	9.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2	9.50

– Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

– Alle Preise inklusive MWST.

– 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.

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

– All prices including VAT.