

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 – Abenteurer, 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 bis 14:30 Uhr
tous les dimanches, de 12.00 à 14.30
every sunday, from 12 to 14:30 hrs.

Barbecue und Raclette auf der Terrasse

Sonlige Sonntage sind zum Geniessen da. Darum gibt es bei uns Barbecue und Raclette – herzhaft, gemütlich und genau richtig für ein paar entspannte Stunden auf der Terrasse. Zusammensitzen, gut essen und den Moment geniessen – so schmeckt der Sommer im Wallis. An diesen Sonntagen verzichten wir auf die A-la-carte-Auswahl.

Barbecue et raclette à la terrasse

Les dimanches ensoleillés sont faits pour être appréciés. C'est pourquoi nous servons du barbecue et de la raclette – savoureux, agréables et parfaits pour passer quelques heures de détente à la terrasse. Etre ensemble, bien manger et profiter de l'instant présent – voilà l'été au Valais. Ces dimanches-là, nous n'offrons pas de service à la carte.

Barbecue and Raclette on the Terrace

Sunny Sundays are made to be enjoyed. That's why we serve barbecue and raclette – hearty, comfortable and perfect for a few relaxed hours on the terrace. Sitting together, enjoying good food and the moment – that's what summer in the Valais is all about. On these Sundays, we do not offer à-la-carte service.

Apéro Lucy Walker

Apéro Lucy Walker

Apero Lucy Walker

½ 1
CHF CHF

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Walliser Hobelkäse 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 à rebibes du Valais

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



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

Walliser Ziger mit einer Kartoffelvariation und Schnittlauchmayonnaise  19

Sérac valaisan avec une variation de pommes de terre et mayonnaise à la ciboulette
Valais Ziger with a potato variation and chive mayonnaise

Cäsar-Salat mit gebratener Pouletbrust 27

Salade César et au suprême de poulet
Cesar salad with breast of chicken

Rinds-Tatar mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise und hausgemachtem Brioche 33

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

Walliser Ravioli «Plin Royal» mit Hirschfüllung, saisonalen Pilzen, Sauerrahm und Bergkiefer

26 38

Raviols valaisans «Plin Royal» farcis de viande de cerf, aux champignons de saison, à la crème acidulée et au pin de montagne

Valais "Plin Royal" ravioli with venison stuffing, mushrooms in season, sour cream and mountain pine

Tessiner Risotto mit Kalbsbries, Himbeer-Jus und fermentiertem Knoblauch

25 36

Risotto tessinois au ris de veau, au jus de rôti aux framboises et à l'ail fermenté

Ticinese risotto with calf's sweetbreads, raspberry braising juice and fermented garlic

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 saisonalen Pilzen

🌱 46

Tagliolini aux champignons de saison

Tagliolini with mushrooms in season

Lucy-Walker-Rösti mit pochierem Ei, saisonalen Pilzen und Kerbelsalat **34**

Rösti Lucy Walker à l'œuf poché, aux champignons de saison et à la salade de cerfeuil

Roesti Lucy Walker with poached egg, mushrooms in season and chervil salad

Rösti Swiss mit Zürcher Kalbgschnetzeltem, 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

Rösti Riffelhaus, über Kirschenholz geräuchert, mit Trockenfleisch, Aprikosen und Hanföl-Vinaigrette **38**

Rösti Riffelhaus, fumé au-dessus de feu de bois de cerisier, à la viande séchée, aux abricots et à la vinaigrette à l'huile de chènevis

Riffelhaus rösti, smoked over cherry wood, with dried meat, apricots and hemp-oil vinaigrette

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

Traditionelles Fondue von Bergkäse der Aletsch-Käserei mit Brot und geschwellten Kartoffeln (pro Person und ab 2 Personen) **31**

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)

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

Gebratenes Alpstein-Lamm-Karree mit Pak-choi, Tomaten-Jus 38
und weisser Bohnencreme

Carré d'agneau de l'Alpstein rôti, au pak-choï, au jus de rôti à la tomate
et à la crème de haricots blancs

Roasted rack of Alpstein lamb with pak-choi, tomato braising juice
and white-bean 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*

Desserts
Desserts
Sweet Dishes

CHF

Aprikosen mit Thymian und Buttermilch	16
Abricots au thym et au babeurre Apricots with thyme and buttermilk	
<hr/>	
Erdbeeren mit weisser Schokolade und Basilikumsorbet	16
Fraises au chocolat blanc et au sorbet au basilic Strawberries with white chocolate and basil sorbet	
<hr/>	
Hausgemachter Tageskuchen (siehe Vitrine)	9.50
Tarte et gâteau du jour fait maison (voir vitrine) Homemade tart and cake of the day (see showcase)	
<hr/>	
Coupe Riffelhaus mit Schlagrahm	16
Coupe Riffelhaus à la crème fouettée Coupe Riffelhaus with whipped cream	
<hr/>	
Glacen: Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeer (pro Kugel)	4.50
Glaces: vanille, chocolat, pistache, fraise (par boule) Ice-creams: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry (per scoop)	
<hr/>	
Sorbets: Aprikose, Zitrone, Birne, Basilikum (pro Kugel)	4.50
Sorbets: abricot, citron, poire, basilic (par boule) Sorbets: apricot, lemon, pear, basil (per scoop)	

RESTAURANT
LUCY WALKER STUBE

Getränke
Boissons
Beverages



RIFFELHAUS

1853

Offene Weine

Vins ouverts

Open Wines

1 dl 7.5 dl

CHF CHF

Weisswein Vin blanc White wine

Fendant «Réserve des Administrateurs»	8	55
--	----------	-----------

Cave St. Pierre, Chamoson

Traubensorte: Chasselas

Blumig, frisch, delikat

Johannisberg «Domaine Ravanay»	9	63
---------------------------------------	----------	-----------

Domaines Rouvinez, Sierre

Traubensorte: Johannisberg

Charmant, sortentypisch, opulent

Heida «Réserve des Administrateurs»	11	72
--	-----------	-----------

Cave St. Pierre, Chamoson

Traubensorte: Heida

Nussig, aromatisch, sanft

Petite Arvine «Nez Noir blanc»	9.50	66
---------------------------------------	-------------	-----------

Domaines Rouvinez, Sierre

Traubensorte: Petite Arvine

Ausgewogen, komplex, typisch

Roséwein Vin rosé Rosé wine

Dôle blanche	8.50	56
---------------------	-------------	-----------

Jacques Germanier, Conthey

Traubensorte: Gamay, Pinot Noir

Leicht, frisch, aromatisch

Rotwein Vin rouge Red wine

Pinot Noir «Fusio»	10	68
---------------------------	-----------	-----------

Jean-René Germanier, Vétroz

Traubensorte: Pinot Noir

Samtig, geschmeidig, würzig

Humagne Rouge «Primus Classicus»	9	63
---	----------	-----------

Caves Orsat, Martigny

Traubensorte: Humagne rouge

Komplex, würzig, weich

Cornalin «Réserve des Administrateurs»	11	78
---	-----------	-----------

Cave St. Pierre, Chamoson

Traubensorte: Cornalin

Komplex, würzig, klassisch

Nez Noir Réserve	10	68
-------------------------	-----------	-----------

Domaines Rouvinez, Sierre

Traubensorte: Merlot, Gamaret, Cornalin, Syrah

Vollmundig, konzentriert, lang

Schaumwein und Champagner

Vin mousseux et champagne

Sparkling Wine and Champagne

1 dl 3,75 dl 7,5 dl
CHF CHF CHF

«42» Sparkling Wine **9.50** **63**

Cave du Tunnel, Conthey
Traubensorte: Assemblage
Fruchtig, elegant, frisch

Brut du Valais «Millésimé», Blanc de Blancs **14** **92**

Jacques Germanier, Conthey
Traubensorte: Chardonnay
Fruchtig, harmonisch, trocken

Laurent Perrier, La Cuvée **65** **125**

Maison Laurent Perrier, Champagne
Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Klassisch, elegant, finessenreich

Laurent Perrier, Cuvée Rosé **145**

Maison Laurent Perrier, Champagne
Traubensorte: Pinot Noir
Ausdrucksvoll, erfrischend, aromatisch

Roséwein

Vins rosé

Rosé wine

7,5 dl
CHF

Dôle blanche **56**

Jacques Germanier, Conthey
Traubensorte: Gamay, Pinot Noir
Leicht, frisch, aromatisch

Nez Noir rosé **68**

Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Merlot, Gamaret, Syrah
Frisch, geschmacksvoll, anhaltend

Weisswein
Vin blanc
White wine

7,5 dl
CHF

Fendant «Brûlefer» 62

*Charles Bonvin, Sion
Traubensorte: Chasselas
Ausdrucksstark, aromatisch, frisch*

Fendant «Réserve des Administrateurs» 55

*Cave St. Pierre, Chamoson
Traubensorte: Chasselas
Blumig, frisch, delikat*

Johannisberg «Domaine Ravanay» 63

*Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Johannisberg
Charmant, sortentypisch, opulent*

Johannisberg de Chamoson 66

*Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorte: Johannisberg
Lebhaft, harmonisch, frisch*

Heida «Réserve des Administrateurs» 72

*Cave St. Pierre, Chamoson
Traubensorte: Heida
Nussig, aromatisch, sanft*

Heida «Clos de la Couta» 81

*Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorte: Heida
Nussig, aromatisch, sanft*

Chardonnay «Primus Classicus» 58

*Caves Orsat, Martigny
Traubensorte: Chardonnay
Fruchtig, lebhaft, anhaltend*

Humagne Blanche «Hurlevent» 68

*Les Fils de Charles Favre, Sion
Traubensorte: Humagne Blanc
Geschmeidig, frisch, elegant*

Petite Arvine «Réserve des Administrateurs»	76
<i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>	
<i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	
<i>Trocken, elegant, erfrischend</i>	
Petite Arvine «Nez Noir blanc»	66
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	
<i>Ausgewogen, komplex, typisch</i>	
Petite Arvine «Altimus», Lux Vina	88
<i>Domaines Chevaliers, Salgesch</i>	
<i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	
<i>Fruchtig, frisch, ausgeglichen</i>	
La Trémaille «Barrique»	77
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorten: Petite Arvine, Chardonnay</i>	
<i>Fruchtig, aromatisch, anhaltend</i>	
Blanc de Mer	68
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	
<i>Traubensorten: Chardonnay, Amigne</i>	
<i>Subtil, lebendig, cremig</i>	
Rotwein	
Vin rouge	7,5 dl
Red wine	CHF
Dôle «Les Fleurs»	58
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorte: Pinot Noir, Gamay</i>	
<i>Fruchtig, kräftig, ausgeglichen</i>	
Pinot Noir «Fusio»	68
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>	
<i>Samtig, geschmeidig, würzig</i>	
Pinot Noir «Réserve des Administrateurs»	62
<i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>	
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>	
<i>Subtil, fein, geschmeidig</i>	
Pinot Noir «Collection F»	77
<i>Les Fils de Charles Favre, Sion</i>	
<i>Traubensorte: Pinot Noir</i>	
<i>Kräftig, anhaltend, elegant</i>	

Humagne Rouge «Primus Classicus»	63
<i>Caves Orsat, Martigny</i>	
<i>Traubensorte: Humagne rouge</i>	
<i>Komplex, würzig, weich</i>	
Humagne rouge	71
<i>Charles Bonvin, Sion</i>	
<i>Traubensorte: Humagne rouge</i>	
<i>Typisch, komplex, harmonisch</i>	
Cornalin «Réserve des Administrateurs»	78
<i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>	
<i>Traubensorte: Cornalin</i>	
<i>Komplex, würzig, klassisch</i>	
Cornalin «Chamaray»	137
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	
<i>Traubensorte: Cornalin</i>	
<i>Strukturiert, seidig, komplex</i>	
Cabernet Sauvignon «Tradition»	62
<i>Jacques Germanier, Conthey</i>	
<i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Intensiv, präsent, anhaltend</i>	
Merlot «Barrique»	76
<i>Jacques Germanier, Conthey</i>	
<i>Traubensorte: Merlot</i>	
<i>Blumig, geschmeidig, aromatisch</i>	
Syrah «Cayas»	118
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	
<i>Traubensorte: Syrah</i>	
<i>Intensiv, vollmundig, strukturiert</i>	
Syrah «Domaine de Crêta-Plan»	74
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorte: Syrah</i>	
<i>Würzig, rauchig, vollmundig</i>	
Nez Noir Réserve	68
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorte: Merlot, Gamaret, Cornalin, Syrah</i>	
<i>Vollmundig, konzentriert, lang</i>	
Baroq	90
<i>Jean-René Germanier, Vétroz</i>	
<i>Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cornalin</i>	
<i>Kräftig, harmonisch, konzentriert</i>	
Le Tourmentin	83
<i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	
<i>Traubensorte: Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah</i>	
<i>Reichhaltig, dezent, körperreich</i>	

Kalte Getränke Boissons froides Cold Beverages

dl CHF

Riffelberger Wasser	5	5.50
mit/ohne Kohlensäure	10	9.50
avec/sans acide carbonique with/without carbonic acid		
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco Original, Elmer Citro, Huus Tee Minze, Apfelschorle, Rivella rot/blau	5	7
Jus de pommes à l'eau minérale, Rivella rouge/bleu Apple spritz, Rivella red/blue		
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

CHF

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	5.60
Alcohol-free punch	
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

CHF

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

dl CHF

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

Flaschenbier Bière en bouteille Bottled Beer

dl CHF

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

Bitters

Vol % cl CHF

Cynar	16,5	4	9.50
Fernet Branca	35	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	43,2	4	14
Kentucky Straight Bourbon			
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 Moscato, Romano Levi	40	2	14
Grappa Riserva Privata Barricata, Sandro Bottega	38	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.