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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 das Gsottus ein Festessen für Familie und Nachbarn: man genoss zuerst die kräftige Brühe als Suppe, danach das zarte Fleisch und Gemüse. Auch heute steht es 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.

Apéro Lucy Walker
Apéro Lucy Walker
Apero Lucy Walker

	½ CHF	1 CHF
Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot AOP, Trockenfleisch IGP, Rohschinken IGP, Trockenspeck IGP, Hauswurst und Walliser Hobelkäse 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 PGI, raw ham PGI, dried bacon PGI, home-made sausage and Valais chipped cheese	**27.50**	**39.50**
Walliser Hobelkäse mit Trockenfrüchten, Feigensenf und Zermatter Roggenbrot AOP 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	**22.50**	**32.50**

Vorspeisen
Hors-d'œuvre
Starters

	CHF
Winterlicher Blattsalat Salade verte hivernale Winter leaf salad	**16**
Walliser Ziger mit einer Kartoffelvariation und Schnittlauchmayonnaise Sérac valaisan avec une variation de pommes de terre et mayonnaise à la ciboulette Valais Ziger with a potato variation and chive mayonnaise	**19**
Cäsar-Salat mit gebratener Pouletbrust Salade César et au suprême de poulet Caesar salad with breast of chicken	**27**
Rinds-Tatar mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise und hausgemachtem Brioche 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	**29**

lacto-ovo-vegetarisch / lacto-ovo-végétarien / lacto-ovo-vegetarian

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
Risotto and homemade pasta

CHF

Walliser Ravioli «Plin Royal» mit Hirschfüllung, saisonalen Pilzen und Sauerrahm **38**
Raviols valaisans « Plin Royal » farcis de viande de cerf, aux champignons de saison et à la crème acidulée
Valais "Plin Royal" ravioli with venison stuffing, mushrooms in season and sour cream

Tessiner Risotto mit Kalbsbries, Himbeer-Jus und fermentiertem Knoblauch **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 **36**
Tagliolini carbonara Riffelhaus au lard séché du Valais
Tagliolini carbonara Riffelhaus with dried Valais bacon

Tagliolini mit Trüffelbutter und schwarzem Trüffel **46**
Tagliolini avec du beurre à la truffe et de la truffe noire
Tagliolini with truffle butter and black truffle

mit extra schwarzem Wintertrüffel ***+ 15***
avec un supplément de truffe noire d'hiver
with extra black winter truffle

lacto-ovo-vegetarisch / *lacto-ovo-végétarien* / *lacto-ovo-vegetarian*

Riffelhaus-Klassiker
Classiques Riffelhaus
Riffelhaus Classics

CHF

Walliser Rösti mit Tomaten, Raclettekäse und einem pochierten Ei **32**
Rösti valaisan aux tomates, au fromage à raclette et à l'œuf poché
Valais rösti with tomatoes, raclette cheese and a poached egg

Rösti Swiss mit Zürcher Kalbsgeschnetzeltem, Champignons und Kerbelsalat **38**
Rœsti 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

Hörnli mit Hirschragout, karamellisierten Zwiebeln und Birnenchutney **34**
Macaronis au ragoût de cerf, oignons caramélisés et chutney de poires
Macaroni with venison ragout, caramelised onions and pear chutney

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

Traditionelles Walliser Bergfondue **31**
mit Brot und geschwellten Kartoffeln (pro Person und ab 2 Personen)
Fondue traditionnelle des montagnes valaisannes
au pain et aux pommes de terre en robe des champs (par personne et à partir de 2 personnes)
Traditional Valais mountain cheese fondue
with bread and potatoes in their skin (per person and for at least 2 persons)

Traditionelles Walliser Bergfondue mit Trüffel, **38**
Brot und geschwellten Kartoffeln (pro Person und ab 2 Personen)
Fondue traditionnelle des montagnes valaisannes à la truffe,
avec pain et pommes de terre en robe des champs (par personne, minimum 2 personnes)
Traditional Valais mountain cheese fondue with truffle,
bread and boiled potatoes (per person, minimum 2 people)

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

CHF

Bauch vom Bio-Swiss-Schwein, 24 Stunden vakuumgegart, **37**
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 Lamm-Karree mit Pak-choi, Tomaten-Jus und weisser Bohnencreme **42**
Carré d'agneau rôti, au pak-choï, au jus de rôti à la tomate et à la crème de haricots blancs
Roasted rack of lamb with pak-choi, tomato braising juice and white-bean cream

Medaillon vom Hirschrücken **52**
mit Selleriepüree, Portweinkirschen und Schweizer Bio-Pilzen
Médaillon de selle de cerf,
purée de céleri-rave, cerises au porto et champignons bio suisses
Venison loin medallion
with celeriac purée, port wine cherries and Swiss organic mushrooms

"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*

From the book "Climbing the Riffelberg" by Mark Twain

Desserts
Desserts
Sweet Dishes

CHF

«Matterhorn» mit Kastanie, Cassis und Meringues **16**
« Matterhorn » à la châtaigne, au cassis et aux meringues
"Matterhorn" with chestnut, blackcurrant and meringues

Riffelhaus Crème Brûlée mit karamellisierter Schokolade, Blutorangen und Vanille-Kümmel Espuma **16**
Crème brûlée du Riffelhaus au chocolat caramélisé, aux oranges sanguines et à l'espuma de vanille et de carvi
Riffelhaus crème brûlée with caramelised chocolate, blood oranges and vanilla and caraway espuma

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce **16**
Strudel aux pommes maison, sauce à la vanille
Homemade apple strudel with vanilla sauce

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, Erdbeer (pro Kugel) **4.50**
Glaces : vanille, chocolat, fraise (par boule)
Ice-creams: vanilla, chocolate, strawberry (per scoop)

Sorbets: Aprikose, Zitrone (pro Kugel) **4.50**
Sorbets : abricot, citron (par boule)
Sorbets: apricot, lemon (per scoop)

RESTAURANT

LUCY WALKER STUBE



Getränke
Boissons
Beverages

RIFFELHAUS

1853

Offene Weine
Vins ouverts
Open Wines

	1 dl CHF	7.5 dl 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
Traubensorten: 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
Traubensorten: Merlot, Gamaret, Cornalin, Syrah
Vollmundig, konzentriert, lang

Schaumwein und Champagner
Vin mousseux et champagne
Sparkling Wine and Champagne

	1 dl CHF	3,75 dl CHF	7,5 dl CHF
«42» Sparkling Wine *Cave du Tunnel, Conthey* *Traubensorte: Assemblage* *Fruchtig, elegant, frisch*	**9.50**		**63**
Brut du Valais «Millésimé», Blanc de Blancs *Jacques Germanier, Conthey* *Traubensorte: Chardonnay* *Fruchtig, harmonisch, trocken*	**14**		**92**
Laurent Perrier, La Cuvée *Maison Laurent Perrier, Champagne* *Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay* *Klassisch, elegant, finessenreich*		**65**	**125**
Laurent Perrier, Cuvée Rosé *Maison Laurent Perrier, Champagne* *Traubensorte: Pinot Noir* *Ausdrucksvoll, erfrischend, aromatisch*			**145**

Roséwein
Vins rosé
Rosé wine

	7,5 dl CHF
Dôle blanche *Jacques Germanier, Conthey* *Traubensorten: Gamay, Pinot Noir* *Leicht, frisch, aromatisch*	**56**
Nez Noir rosé *Domaines Rouvinez, Sierre* *Traubensorten: Merlot, Gamaret, Syrah* *Frisch, geschmacksvoll, anhaltend*	**68**

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**
Cave St. Pierre, Chamoson
Traubensorte: Petite Arvine
Trocken, elegant, erfrischend

Petite Arvine «Nez Noir blanc» **66**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Petite Arvine
Ausgewogen, komplex, typisch

Petite Arvine «Altimus», Lux Vina **88**
Domaines Chevaliers, Salgesch
Traubensorte: Petite Arvine
Fruchtig, frisch, ausgeglichen

La Trémaille «Barrique» **77**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorten: Petite Arvine, Chardonnay
Fruchtig, aromatisch, anhaltend

Blanc de Mer **68**
Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorten: Chardonnay, Amigne
Subtil, lebendig, cremig

Rotwein
Vin rouge
Red wine

7,5 dl
CHF

Dôle «Les Fleurs» **58**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorten: Pinot Noir, Gamay
Fruchtig, kräftig, ausgeglichen

Pinot Noir «Fusio» **68**
Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorte: Pinot Noir
Samtig, geschmeidig, würzig

Pinot Noir «Réserve des Administrateurs» **62**
Cave St. Pierre, Chamoson
Traubensorte: Pinot Noir
Subtil, fein, geschmeidig

Pinot Noir «Collection F» **77**
Les Fils de Charles Favre, Sion
Traubensorte: Pinot Noir
Kräftig, anhaltend, elegant

Humagne Rouge «Primus Classicus» **63**
Caves Orsat, Martigny
Traubensorte: Humagne rouge
Komplex, würzig, weich

Humagne rouge **71**
Charles Bonvin, Sion
Traubensorte: Humagne rouge
Typisch, komplex, harmonisch

Cornalin «Réserve des Administrateurs» **78**
Cave St. Pierre, Chamoson
Traubensorte: Cornalin
Komplex, würzig, klassisch

Cornalin «Chamaray» **137**
Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorte: Cornalin
Strukturiert, seidig, komplex

Cabernet Sauvignon «Tradition» **62**
Jacques Germanier, Conthey
Traubensorte: Cabernet Sauvignon
Intensiv, präsent, anhaltend

Merlot «Barrique» **76**
Jacques Germanier, Conthey
Traubensorte: Merlot
Blumig, geschmeidig, aromatisch

Syrah «Cayas» **118**
Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorte: Syrah
Intensiv, vollmundig, strukturiert

Syrah «Domaine de Crêta-Plan» **74**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Syrah
Würzig, rauchig, vollmundig

Nez Noir Réserve **68**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorten: Merlot, Gamaret, Cornalin, Syrah
Vollmundig, konzentriert, lang

Baroq **90**
Jean-René Germanier, Vétroz
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cornalin
Kräftig, harmonisch, konzentriert

Le Tourmentin **83**
Domaines Rouvinez, Sierre
Traubensorten: Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah
Reichhaltig, dezent, körperreich

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		
Organics Tonic, Bitter Lemon	2.5	**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 **Abricotine**	**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**
Swiss Etter Gin	40	4	**12**

Martini

	Vol %	cl	CHF
Carpano Bianco	14,9	4	**9.50**
Carpano Rosso	16	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**
Apero 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.*