

## SPEISEKARTE HOTEL – RESTAURANT RIFFELBERG

### **Lust auf... - Envie de... - Desire for...**

Gemischter Salat mit gerösteten Haselnüssen an Hausdressing CHF 12.00/18.00  
*Salade mêlée aux noisettes grillées, vinaigrette maison*  
Mixed salad with grilled hazelnuts on home-made dressing

In Honig mariniertes Geiskäse auf buntem Blattsalat an Preiselbeerdressing CHF 21.50  
*Fromage de chèvre mariné au miel sur feuilles de salades, sauce aux airelles*  
Goat-cheese marinated in honey on leaf salads with cranberry dressing

Gebratenes Lammfilet auf Couscous Salat mit Sellerie-Traubenragout CHF 18.00/25.00  
*Filet d'agneau rôti sur salade couscous et ragoût de céleri et raisins*  
Roasted fillet of lamb on couscous-salad with ragout of celery and grapes

Rinds Carpaccio mit Parmesan-Späne und Rucola CHF 19.00/30.00  
*Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmesan et roquette*  
Carpaccio of beef with Parmesan shavings and rocket

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast CHF 17.00/ 23.00  
*Saumon fumé avec mousse de raifort, toast*  
Smoked salmon with horseradish-foam, toast

Siedfleischsalat garniert an Vinaigrette CHF 23.00  
*Salade de boeuf bouilli garnie, sauce vinaigrette*  
Salad of boiled beef garnished on vinaigrette

Walliserteller mit seiner klassischen Garnitur CHF 16.00/25.00  
*Assiette valaisanne avec sa garniture*  
Traditionnel Valais plate with its garnish

### **Aus dem Suppentopf...- De la soupière... - Out of the soup pot...**

Erbsenschaumsüppchen mit einer Lachsrosette an Sauerrahm CHF 10.50  
*Potage mousseux de petits pois, rosette de saumon à la crème acidulée*  
Foamy green peas soup with salmon rose and sour cream

Kartoffelsuppe mit Kräutern <i>Potage Parmentier aux herbes</i> Potato soup with herbs	CHF	9.00/13.00
Mit Rauchwurst – <i>avec saucisse fumé</i> – with smoked sausage	CHF	10.50/15.00
Walliser Gerstensuppe <i>Potage à l'orge perlé valaisanne</i> Barley soup Valais style	CHF	9.00/13.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen <i>Consommé de boeuf aux juliennes de légumes</i> Clear beef broth with vegetable juliennes	CHF	8.50
<b>Von der Alp...- De nos alpages...- Alpine dishes...</b>		
Klassisches Käsefondue <i>Fondue au fromage classique</i> Traditional cheese fondue	CHF	24.00
Pilz-Speck Käsefondue „Bäuerin-Art“ <i>Fondue au fromage paysanne aux champignons et lardons</i> Cheese fondue farmer's style with mushrooms and bacon	CHF	26.00
Mark Twain's Käseschnitte <i>Croûte au fromage Mark Twain</i> Cheese-crust Mark Twain	CHF	19.50
Mit einem Ei – avec un oeuf – with an egg	CHF	21.00
Alpkes und Hüuswurscht <i>Fromage d'alpage et saucisse sec</i> Alp-cheese and air-dried sausage	CHF	16.00
Auswahl von Alpkes mit „Gschwelli“ <i>Sélection de fromages d'alpage et pommes de terre en robe de chambre</i> Choice of Alpine cheese and potatoes in their jackets	CHF	20.00
Käse-Zwiebelkuchen an Wintersalaten <i>Quiche au fromage et oignons sur feuilles de salades hivernal</i> Quiche with cheese and onions on winter leaf-salads	CHF	17.50
„Ghackets“ Hörnli in Fleischsauce und Apfelmus „Ghackets“ <i>cornettes en sauce de viande hachée, purée de pommes</i> „Ghackets“ pasta with minced meat sauce and apple sauce	CHF	19.00

### Unsere vegetarische Ecke...- Nos plats végétariens...- Our vegetarian dishes...

Risotto nach Tessinerart <i>Risotto tessinois aux tomates-cerise et roquette</i> Risotto Ticino style with cherry-tomatoes and rocket	CHF	21.00
Tagliatelle all'arrabiata mit Zucchetti Piccata <i>Tagliatelle all'arrbbiata avec piccata de courgettes</i> Tagliatelle all'arrabiata with marrow piccata	CHF	19.50
Kartoffelgnocchi mit Geiskäse, Kirschtomaten und frischem Basilikum <i>Gnocchi de pommes de terre au fromage de chèvre, tomates-cerise et basilic</i> Potato gnocchi with goat-cheese, cherry-tomatoes and fresh basil	CHF	24.00
Tofu Geschnetzeltes mit Blattspinat und Kokosnuss-Chutney <i>Emincé de tofu avec épinards en branches, chutney de noix de coco</i> Sliced tofu with leaf-spinach and coconut chutney	CHF	23.00

### Rösti...

„Strammer Max“ (mit gekochtem Schinken und Spiegelei) <i>„Strammer Max“ (au jambon cuit et à l'œuf au plat)</i> „Strammer Max“ (with ham and fried egg)	CHF	22.50
„Lyskamm“ (mit geräuchertem Lachs und Dill-Senfsauce) <i>„Lyskamm“ (au saumon fumé, sauce à l'aneth et moutarde)</i> „Lyskamm“ (with smoked salmon and dill-mustard sauce)	CHF	24.50
„Breithorn“ (mit Tomaten und Alpkäse überbacken) <i>„Breithorn“ (aux tomates, gratiné au fromage d'alpage)</i> „Breithorn“ (with tomatoes, gratinated with alpine cheese)	CHF	20.50

### Vom Metzger... -Du boucher... -From the butcher...

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und zweierlei Karotten <i>Emincé de veau zurichoise, rösti et duo de carottes</i> Sliced sautéed veal Zurich style, rösti and two kinds of carrots	CHF	38.00
Gebratenes Entrecôte, Pommes frites und sautiertes Gemüse <i>Entrecôte rôtie, Pommes frites et choix de légumes au beurre</i> Entrecôte with french fries and choice of vegetables in butter	CHF	42.00

Gebratenes Lammfilet an Rosmarin Jus, Polenta und grüne Bohnen CHF 33.00  
*Filet d'agneau rôti, jus au romarin, polenta et haricots verts*  
Roasted fillet of lamb, rosemary juice, polenta and green beans

Poeliertes Pouletbrüstchen gefüllt mit Feta, Paprika, Oliven und Lauch CHF 28.00  
Tagliatelle an Pimentschaumsauce  
*Suprême de poulet poêlé farci au feta, piments doux, olives et poireaux*  
*Tagliatelle et sauce mousseuse aux piments*  
Chicken breast stuffed with feta, sweet peppers, olives and leek  
Tagliatelle on red pepper-foam sauce

Schweinskotelette, Thymian-Bratkartoffeln, Rotkraut CHF 29.00  
Apfelschnitze mit Preiselbeeren  
*Côtelette de porc, pommes sautées au thym, chou rouge et*  
*Pommes aux airelles*  
Pork-cutlet, roast potatoes with thyme, red cabbage,  
Apple compote with cranberries

**Nicht zu verpassen... - A ne pas manquer... -Not to miss...**

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck CHF 18.00  
*Flammkueche aux oignons et lardons*  
Alsatian tart with oignons and bacon

Flammkuchen mit Zwiebeln, Sauerrahm, Geisskäse und Honig CHF 19.00  
*Flammkueche aux oignons, crème fraîche, fromage de chèvre et miel*  
Alsatian tart with onions, sour cream, goat cheese, honey

Flammkuchen mit Gemüse CHF 17.00  
*Flammkueche aux legumes*  
Alsatian tart with vegetables

**Dessert...-Desserts...-Sweets...**

Duo von weissem und schwarzem Toblerone Mousse mit Orangensalat CHF 12.00  
*Mousse au chocolate Toblerone blanc et noir avec salade d'oranges*  
Toblerone chocolate mousse black and white with orange salad

Karamel Köpfli CHF 8.50  
*Flan caramel*  
Caramel custard

Hausgemachter Apfelstrudel an warmer Vanillesauce <i>Strudel aux pommes faite maison, sauce à la vanille tiède</i> Home-made apple strudel on luke-warm vanilla sauce	CHF	9.50
Aprikosensorbet parfümiert mit Apricotine <i>Sorbet aux abricots parfumé à l'abricotine</i> Apricot sherbet flavoured with its brandy	CHF	11.00
Himbeerparfait auf einem Passionsfruchtspiegel <i>Parfait glacé aux framboises sur coulis de fruit de la passion</i> Raspberry-parfait on passion-fruit sauce	CHF	13.00
Coupe „Gifhittli“ (Walnuss-, Karamelleis, lauwarmes Apfelkompott, Krokant) <i>(Glace au noix et glace caramel, compote de pommes tiède, croquant)</i> (Walnut- and caramel ice-cream, lukewarm apple compote, cracknel)	CHF	10.00
Frisch gebackener Früchtekuchen <i>Tarte aux fruits maison</i> Home-made fruit tart	CHF	6.00
Mit Rahm - <i>avec crème Chantilly</i> - with whipped cream	CHF	1.50



Deklaration/*déclaration*/declaration

Rind/*boeuf*/beef

ARG

Kalb/*veau*/veal, Lamm/*agneau*/lamb, Schwein/*porc*/pork

CH

Geflügel/*volaille*/poultry

F

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

*Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA inclus*

All our prices are listed in Swiss Francs, VAT included