

RIFFELHAUS

1853



RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

Speisen Repas Meals

Die Küche ist geöffnet von
11:30 bis 15:30



MARK TWAIN



ULRICH INDERBINEN



KARL BINER

Aus dem Walliser Spycher

En provenance du grenier valaisan

Air dried specialities from the region

CHF CHF
½ 1

Walliserteller mit Trockenfleisch, Hauswurst, Rohschinken, Speck und Hobelkäse 18.50 27.50
Assiette valaisanne avec viande séchée et saucisse sèche, jambon cru, lard et fromage à rebibes
Cold cuts from the region with air dried beef, sausage, ham, bacon and sliced cheese

Walliser Trockenfleischteller 19.50 28.50
Assiette de viande séchée valaisanne
Plate of air dried beef from the region

Walliser Hobelkäseteller  17.50 26.50
Assiette de fromage Valaisan à rebibes
Plate of sliced cheese from the Valais region

Salate

Salades

Salads

CHF CHF
½ 1

Grüner Salat  8.50 15.50
Salade verte
Green salad

Gemischter Salat  9.90 16.90
Salade mêlée
Mixed salad

Salatschüssel Matterhorn mit gemischtem Salat, Mozzarella di Buffalo, Hobelkäse und Trockenfleisch 15.50 22.50
Corbeille de salade Matterhorn avec salade mêlée, Mozzarella di Buffalo, fromage à rebibes et viande séchée
Salad bowl Matterhorn with mixed salad, Mozzarella di Buffalo, sliced cheese and dried beef

Salatsaucen: italienisch, französisch, Hausrezept
Sauces de salade: italienne, française, maison
Salad dressings: italian, french, homemade

 **vegetarisch** / végétarien / vegetarian

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch
Sauf indication contraire, nous servons uniquement de la viande suisse
Unless specified, we serve Swiss meat

Alle Preise inklusive MwSt / Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT

Suppen

Soupes

Soups

CHF CHF
½ 1

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 🌱 11.00 18.00
Crème de potirons avec graines et huile faite maison
Homemade pumpkin soup with seeds and oil

Französische Zwiebelsuppe 🌱 12.00 19.00
Soupe à l'oignon méthode française
French onion soup

Hausgemachte Tomatensuppe 🌱 12.00 19.00
Soup aux tomates faite maison
Homemade tomato soup

Hausgemachte Gulaschsuppe 14.00 22.00
Goulash soupe faite maison
Homemade goulash soup

Flammkuchen

Tarte flambée

Tarte flambee

CHF

Flammkuchen – unser Klassiker: Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 19.50
Tarte flambée – notre classique : avec crème aigre, lardons et oignons
Tarte flambee – our classic: with sour cream, bacon and onions

Flammkuchen *Cervino* 🌱 21.00
mit Sauerrahm, Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan
Tarte flambée *Cervino*
avec crème aigre, olives, tomates, poivrons, oignons, basilic et Parmesan
Tarte flambee *Cervino*
with sour cream, olives, tomatoes, red pepper, onions, basil and Parmesan cheese

Flammkuchen *Mare* mit Sauerrahm, Rauchlachs, Zwiebeln und Reibkäse 23.00
Tarte flambée *Mare* avec crème aigre, saumon fumé, oignons et fromage à rebibes
Tarte flambee *Mare* with sour cream, smoked salmon, onions and sliced cheese

Flammkuchen *Villa Borghese* mit Sauerrahm, Walliser Rohschinken und Ruccola 24.00
Tarte Flamée *Villa Borghese* avec crème aigre, jambon cru du Valais et roquette
Tarte flambee *Villa Borghese* with sour cream, air dried ham from the region and rocket leaves

Rösti <i>Mark Twain</i> mit geräuchertem Raclettekäse, Tomaten und Trockenfleisch	27.00
Rösti <i>Mark Twain</i> avec fromage de Raclette fumé, tomates et viande séchée	
Rösti <i>Mark Twain</i> with smoked Raclette cheese, tomatoes and air dried beef	

Rösti <i>Tradition</i> mit Schinken, Käse und Spiegelei	24.50
Rösti <i>Tradition</i> avec jambon, fromage et œuf au plat	
Rösti <i>Tradition</i> with ham, cheese and fried egg	

Rösti <i>Mare</i> mit Rauchlachs	26.50
Rösti <i>Mare</i> avec saumon fumé	
Rösti <i>Mare</i> with smoked salmon	

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	26.50
Rösti avec saucisse de veau et sauce à l'oignon	
Rösti with veal sausage and onion sauce	

Rösti mit Zermatter Bio-Lammbratwurst und Senfsauce	27.50
Rösti avec bio saucisse d'agneau de Zermatt avec sauce à la moutarde	
Rösti with lamb sausage of Zermatt bio quality and mustard sauce	

Rösti mit Steinpilzen	 31.00
Rösti avec cèpes	
Rösti with boletus	

Rösti natur	 19.00
Rösti nature	
Rösti "plain"	

Teigwaren

Pâtes

Pasta

CHF CHF
½ 1

Bandnudeln *bella Italia* mit Rucola-Pesto, Cherrytomaten und Parmesan-Chips  **17.50 25.00**

Tagliatelle *bella Italia* avec pesto de roquette, tomates cerises et croquants au Parmesan

Noodles *bella Italia* with rocket pesto, cherry tomatoes et parmesan chips

Penne *Babuschka* an einer Rahmsauce mit Rauchlachs und einem Schuss Vodka **18.50 28.00**

Penne *Babuschka* à la crème avec saumon fumé et un peu de Vodka

Penne pasta *Babuschka* on cream sauce with smoked salmon and a little of Vodka

Spaghetti Bolognese **17.00 24.00**

Fleisch und Wurst

Viandes et saucisses

Meat and sausage

CHF

Schweinssteak 200 g mit Kräuterbutter und Pommes Frites **29.50**

Steak de porc 200 g avec beurre aux fines herbes et pommes frites

Porc steak 200g with herb butter and french fries

Bison Entrecôte 200 g mit Steinpilzen und Pommes Frites **49.50**

Entrecôte de bison 200 g avec cèpes et pommes frites

Sirloin of bison 200 g with boletus and french fries

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites **26.50**

Saucisse de veau avec sauce à l'oignon et pommes frites

Veal sausage with onion sauce and french fries

Zermatter Bio Lammsbratwurst mit Senfsauce und Pommes Frites **27.50**

Bio saucisse d'agneau de Zermatt avec sauce à la moutarde

et pommes frites

Lamb sausage of Zermatt bio quality with mustard sauce and french fries

Käseschnitten und Käsefondues

Croûtes au fromage et Fondues au fromage

Cheese toasts and Cheese Fondues

CHF

Käseschnitte <i>Ulrich Inderbinen</i>	25.50
mit geräuchertem Käse, Tomaten, Trockenfleisch und Spiegelei	
Croûte au fromage <i>Ulrich Inderbinen</i> avec fromage fumé, tomates, viande séchée et œuf au plat Cheese toast <i>Ulrich Inderbinen</i> with smoked cheese, tomatoes, dried beef and fried egg	
<hr/>	
Käseschnitte <i>Riffelberg</i> mit Schinken und Spiegelei	23.50
Croûte au fromage <i>Riffelberg</i> avec jambon et œuf au plat Cheese toast <i>Riffelberg</i> with ham and fried egg	
<hr/>	
Käseschnitte <i>Wallis</i> mit Tomaten	22.50
Croûte au fromage <i>Wallis</i> avec tomates Cheese toast <i>Wallis</i> with tomatoes	
<hr/>	
Käseschnitte natur	19.00
Croûte au fromage nature Cheese toast "plain"	
<hr/>	
Käsefondue <i>Riffelhaus 1853</i> mit Steinpilzen	30.00
Fondue au fromage <i>Riffelhaus 1853</i> avec cèpes Cheese fondue <i>Riffelhaus 1853</i> with boletus	
<hr/>	
Käsefondue natur	25.00
Fondue au fromage nature Cheese fondue "plain"	
<hr/>	
Käsefondue <i>Wallis</i> mit Tomaten	27.00
Fondue au fromage <i>Wallis</i> avec tomates Cheese fondue <i>Wallis</i> with tomatoes	

Kinder
Enfants
Children

CHF

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse **13.00**
Nuggets de poulet avec pommes frites et légumes
Chicken Nuggets with French fries and vegetables

Fischknusperli mit Pommes Frites und Gemüse **13.00**
Poisson croustillant avec pommes frites et légumes
Crispy fish with French fries and vegetables

Penne Napoli mit Tomatensauce **10.00** 
Penne à la sauce tomate
Penne with tomatoe sauce



Süssspeisen

Desserts

Desserts

CHF

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis **15.00**

Strudel aux pommes fait maison avec sauce vanille et glace à la cannelle

Homemade apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream

Hausgemachtes Tiramisu **13.00**

Tiramisu fait maison

Homemade Tiramisu

Panna Cotta hausgemacht mit Waldbeeren **13.00**

Panna Cotta faite maison avec baies des bois

Homemade Panna Cotta with forest berries

Panna Cotta hausgemacht mit Karamel **12.00**

Panna Cotta faite maison avec caramel

Homemade Panna Cotta with caramel

Hausgemachter Früchtekuchen **8.90**

Gâteau aux fruits maison

Homemade fruit cake

Speiseeis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka **4.90**

Sorbet: Mango, Zitrone (pro Kugel)

Glace: vanille, chocolat, fraise, mocca

Sorbet: mangue, citron (par boule)

Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, coffee

Sherbet: mango, lemon (per scope)

mit Schlagrahm **+ 1.50**

avec crème Chantilly

with whipped cream

RIFFELHAUS

1853



ADOLF SCHALLER



BETTINA SULLIGER-PERREN

Getränke Boissons Beverages



FRANZ LOCHMATTER



NAMENLOSER BERGFÜHRER



JOSEF POLLINGER

Schaumwein

Vin mousseux

Sparkling wine

CHF CHF
1 dl 7.5 dl

Folie à deux brut, Adrian Mathier

8.50 56.00

Moët & Chandon brut impérial

96.00

Dom Pérignon brut millésimé

275.00

Roséwein

Vin rosé

Rosé wine

CHF
7.5 dl

Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais

Œil-de-Perdrix La Matze AOCV

39.00

Adrian Mathier, Salquenen / Traubensorte: Pinot Noir.

Der Œil-de-Perdrix ist zwiebelchalenfarbig, trocken und mit einer schönen Säure.

Der Wein ist elegant und gehaltvoll, seine Harmonie ist bestechend. Ideal zu: Salaten und Röstli *Mare* mit Rauchlachs.

Süsswein

Vin doux

Sweet wine

CHF
3.75 dl

Weisswein, Schweiz, Wallis / Vin blanc, Suisse, Valais / White wine, Switzerland, Valais

Gemma cépage nobles Topas AOCV

44.00

Adrian Mathier, Salquenen / Traubensorten, Malvoisie, Ermitage und Johannisberg.

Dieser köstliche Süsswein besticht mit seiner intensiven Nase, welche an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnert. Im Antrunk ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, die Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den langhaltenden Abgang dieser Rarität. Ideal zu: *Gege's* Gänseleber-Terrine und Panna Cotta mit Karamel.

Weisswein
Vin blanc
White wine

CHF CHF
5dl 7.5dl

Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais

Fendant Réserve des Administrateurs AOC 36.00

Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Chasselas / Gutedel.

Helles Gold-Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Rund und saftig, elegant, fein, leicht, trocken und fruchtig. Ideal zu: Käsefondue, Käseschnitten.

Johannisberg Goutte d'Or 39.00

Varone, Sion /Traubensorte: Sylvaner.

Zartes und elegantes Bukett mit Düften von gelben Pflaumen, süssen Mandeln, Haselnüssen, frischem Brot und einem dezenten Touch Mineralität. Im Gaumen strukturiert, harmonisch und rassig zugleich, angenehme zitronenartige Säure im Nachhall. Ideal zu: Aperitif.

Chardonnay du Valais AOC, Les Classiques 28.00 41.00

Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Chardonnay.

Feiner, trockener und eleganter Wein, der eine Duftnote von exotischen Früchten mit einer leichten Mandelbetonung entwickelt. Hervorragende Struktur, unterstützt von einer angenehmen Bitterkeit, die Dank der Reifekontrolle der Reben gezielt erhalten bleibt. Ideal zu: Walliserteller, Flammkuchen *Mare*, Rösti mit Rauchlachs.

Heida Réserve des Administrateurs AOC 45.00

Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Heida (Païen).

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käseschnitte *Ulrich Inderbinen*.

Viognier 49.00

Varone, Sion /Traubensorte: Viognier.

Intensives Bukett, das an Orangenblüten, Flieder, Aprikosen und Pfirsiche erinnert, mit einem Touch Mandeln. Im Gaumen entfalten sich Aromen von Zitrusfrüchten explosionsartig. Viel Frische, elegant, zitronenartiges Finale mit angenehmen aromatischem Nachhall. Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käsefondue.

Weisswein
Vin blanc
White wine

CHF CHF
5dl 7.5dl

Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais

Sauvignon Blanc AOC

49.00

Domaines Rouvinez, Sierre /Traubensorte: Sauvignon Blanc.

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein frischer trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Ideal zu: Aperitif *Gourmand*.

Petite Arvine du Valais AOC, Les Classiques

37.50 55.00

Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Petite Arvine.

Intensive Nase mit typischen Aromen wie eingemachte Zitrusfrüchte und Rhabarber. Am Gaumen ist dieser Wein munter und frisch und entwickelt sich langsam zu voller Fülle mit einem leicht süssen Abgang. Ideal zu: Aperitif *Gourmand*, Weichkäse.

Cuvée Madame Rosmarie blanc

52.00

Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner.

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Ideal zu: Aperitif *Gourmand* und Dessertvariationen.

«*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

*Ausschnitt aus dem humorvollen Buch
«Riffelberg-Besteigung» von Mark Twain*

Rotwein
Vin rouge
Red wine

CHF
7.5dl

Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais

Dôle Réserve des Administrateurs AOC **36.00**

Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Pinot Noir, Gamay.

Klares Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen; Duft von Kirsche und sehr reifen Himbeeren, leicht rauchig; edel und kräftig am Gaumen; entwickelt mit zunehmender Gerbstoffreife sukzessive den Geschmack von Cassis und Veilchen.

Ideal zu: Walliserteller, Walliser Hobelkäseteller, Rösti mit Kalbsbratwurst.

Pinot Noir du Valais AOC, Fusio, Les Classiques **41.00**

Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Pinot Noir.

Dichter und ausgewogener Wein, komplex und intensiv im Bukett. Weich und samtig am Gaumen mit Beerenaromen wie Cassis und Erdbeere, schönen Noten von Süssholz, Gewürznelken und Sternanis.

Ideal zu: Fleisch vom Steingrill, Flammkuchen *Cervino*, Rösti *Mare*.

Syrah Diego Mathier AOCV **58.00**

Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Syrah.

Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt. Ideal zu: Trockenfleischsteller.

Cornalin Clos de Châteauneuf **55.00**

Varone, Sion /Traubensorte: Cornalin.

Düfte, die an schwarze Kirschen, Pflaumen, Bitterschokolade und Lakritze erinnern. Samtiger Antrunk, wuchtiger, edler und feinmaschiger Gerbstoff, gut strukturiert.

Ideal zu: Trenette *Mark Twain*.

Humagne rouge du Valais AOC, Les Classiques. **51.00**

Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Humagne rouge.

Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Leder, Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein geschmeidig und fruchtig mit einem runden und samtigen Tanningeschmack. Diese einheimische Rebsorte vereint in diesem ersten Jahrgang typische Bodenständigkeit und Eleganz. Ideal zu: Fleisch vom Steingrill.

Merlot Nadia Mathier AOCV **57.00**

Adrian Mathier /Traubensorte: Merlot.

Dieser Merlot zeigt sich in einer dunklen Robe mit violetten Reflexen. Unserer Erntebeschränkung verdanken wird das ansehnliche, konzentrierte Bukett geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend und bereits vornehmlich abgerundet.

Ideal zu: Variationen von Käseschnitten.

Rotwein
Vin rouge
Red wine

CHF
7.5dl

Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais

Ruistal assemblage

59.00

Varone, Sion /Traubensorte: Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Cornalin.

Bukett mit Düften von schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, leichte Rauchnote, mit einem Touch Leder und Farnkraut. Samtig und elegant im Gaumen, feiner und edler Gerbstoff, schöner Lagerwein. Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill.

Folissimo AOCV

95.00

Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cornalin.

Sehr intensive granatrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplex in der Nase, wo sich Lakritze und Veilchen mit würzigen Noten vermischen. Eine Tabak-Note unterstreicht die Rasse schwarzer Früchte. Wild und sinnlich im Mund, vermischen sich die Männlichkeit des Cabernets und des Syrahs mit den dichten und samtigen Tanninen des Merlot und des Cornalin. Der Cornalin schmeichelt dem Gaumen beim Abgang durch ein wildes und samtiges Finale. Viel Charme und Ausgeglichenheit für diesen Jahrgang, Dichtheit, Potential und Power vereint mit einem langen Abgang. Folissimo, ein exklusiver und genialer Wein, dessen Verrücktheit keinen internationalen Vergleich scheuen muss.

«Unser Pischustopper»: Käsefondue mit Tomaten.

Le Tourmentin AOCV

62.00

Domaines Rouvinez, Sierre /Traubensorte: Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah.

Le Tourmentin ist eine Schöpfung aus dem Hause Rouvinez. Vier Rebsorten vereinigen sich in diesem grossen, komplexen Rotwein, der während einem Jahr im Barrique reift. Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen, würzigen Noten, Vanille, kandierte Kirschen, vollreife Pflaumen, reich am Gaumen, diskrete Holznote Gewürznelke, Cassis, weiche Tannine, schönes Zusammenspiel der Rebsorten.

Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill, Rösti mit Rindsentrecôte.

Cuvée Madame Rosmarie rouge

52.00

Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge.

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine.

Ideal zu: Klassischem Flammkuchen, Rösti mit Kalbsbratwurst und Käseschnitten.

Offene Weine
Vins ouverts
Open wines

CHF
1 dl

Weisswein, Schweiz, Wallis / Vin blanc, Suisse, Valais / White wine, Switzerland, Valais

Fendant du Valais AOC **4.90**

Domaines Rouvinez, Sierre.

Ideal zu: Käsefondue.

Johannisberg Goutte d'Or **6.00**

Varone, Sion.

Ideal zu: Aperitif.

Heida Réserve des Administrateurs AOC **6.90**

Cave St-Pierre, Chamoson.

Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käseschnitte *Ulrich Inderbinen*.

Rotwein, Schweiz, Wallis / Vin rouge, Suisse, Valais / Red wine, Switzerland, Valais

Dôle du Valais AOC **4.90**

Domaines Rouvinez, Sierre.

Ideal zu: Walliserteller, Walliser Hobelkäseteller, Rösti mit Kalbsbratwurst.

Pinot Noir du Valais AOC **6.00**

Jean-René Germanier, Balavaud.

Ideal zu: Rösti mit Rindsentrecôte.

Humagne rouge du Valais AOC, Les Classiques **7.00**

Jean-René Germanier, Balavaud.

Ideal zu: Fleisch vom Steingrill.

Ruistal assemblage **9.00**

Varone, Sion.

Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill.

Riffelberger Bergquellwasser

mit / ohne Kohlensäure

CHF 5 dl CHF 1 lt

5.00 8.00

Schorle (Hausmischung)

Apfel, Birne

3 dl 5 dl

4.70 6.60

Getränke in Pet-Flaschen

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau

5 dl

6.60

Getränke in Glasflaschen

Tonic / Bitter lemon

2 dl

5.20

Getränke im Offenausschank

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft

2 dl

4.90

Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto

4.40

Cappuccino mit Schokoladenpulver

4.90

Kaffee mélangé / Milchkaffee

4.90

Latte macchiato

4.90

Doppelter Espresso

6.00

Tee

4.40

Schokolade, Ovomaltine warm / kalt

4.90

Schokolade mélangé

6.00

Milch warm / kalt

3.50

Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange

4.70

Tasse heisses Wasser

2.90

Heissgetränke mit Alkohol

Kaffee «Riffelberg»

9.50

Kaffee Abricotine, Williamine

11.00

Corretto

6.50

Kaffee fertig

7.50

Kaffee Lutz

6.50

Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto

9.50

Irish Coffee, Kaffee Baileys

11.00

Tee mit Rum, Jägertee

4.50

Glühwein weiss

7.50

Schokolade mit Rum

7.50

Schokolade mit Rum und Rahm

9.00

Bier

Calanda vom Fass

CHF 2 dl CHF 3 dl CHF 3.3dl CHF 5dl

4.00 5.00 7.00

Erdinger Weissbier

8.20

Heineken

6.00

Erdinger alkoholfrei

5.50

Aperitifs 16.5–45 Vol.-%

Cynar, Campari, Sherry trocken, Martini bianco/rosso, Pastis, Appenzeller, Fernet, Jägermeister

4 cl 7.00

Zusatz Softdrink und Saft

4.00

Gespritzter Weisswein süss / sauer

6.50

Aperol Spritz

9.00

Crodino (ohne Alkohol)

5.20

Gin, Wodka, Rum 40 Vol.-%

Bols Gin, Vodka Stolichnaya, Rum Brugal Blanco Especial

4 cl 9.00

Gin Bombay

4 cl 12.00

Zusatz Softdrink und Saft

4.00

Whiskys 40–43 Vol.-%

Johnny Walker Red Label

9.00

Chivas Regal

12.00

Oban

16.00

Famous Grouse

9.00

Liqueurs 28–40 Vol.-%

Grand Marnier

7.00

Amaretto

7.00

Baileys

7.00

Digestifs 40–43 Vol.-%

Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Zwetschgen, Pflümli, Kräuter

8.50

Grappa di Amarone, Villa Colonna

9.00

Grappa di Moscato, Sandro Bottega

9.00

Grappa di Brunello, Villa Colonna

9.00

Grappa di Tignanello, Antinori

12.00

Cognac Rémy Martin VSOP

9.50

Armagnac

9.00

Calvados

9.00

Vieille Prune Védrenne

9.50

Kirsch Dettling Classic Réserve

9.50

RIFFELHAUS

1853

Mark Twains Lieblingsgerichte Les plats préférés de Mark Twain Mark Twain's favourites

CHF CHF
½ 1

Speisekarte von 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr / Menu de 8h00 à 22h00 / Menu from 8am to 10pm

Aperitif Gourmand 22.00

Walliserteller mit hausgemachtem Trockenfleisch, Hauswurst, Rohschinken, Speck und Hobelkäse 18.50 27.50

Assiette valaisanne avec viande séchée et saucisse faite maison, jambon cru, lard et fromage à rebibes
Homemade cold cuts with air dried beef and sausage, ham, bacon and sliced cheese

Hausgemachter Trockenfleischteller 19.50 28.50

Assiette de viande séchée maison
Plate of homemade air dried beef

Walliser Hobelkäseteller 17.50 26.50

Assiette de fromage Valaisan à rebibes
Plate of sliced cheese from the Valais region

Grüner Salat / Salade verte / Green salad 8.50 15.50

Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad 9.90 16.90

Salatschüssel Matterhorn mit gemischtem Salat, Mozzarella di Buffalo, Hobelkäse und Trockenfleisch 15.50 22.50

Corbeille de salade Matterhorn avec salade mêlée, Mozzarella di Buffalo, fromage à rebibes et viande séchée
Salad bowl Matterhorn with mixed salad, Mozzarella di Buffalo, sliced cheese and dried beef

Salatsaucen: italienisch, französisch, Hausrezept

Sauces de salade: italienne, française, maison
Salad dressings: italian, french, homemade

 **vegetarisch** / végétarien / vegetarian

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch / Sauf indication contraire, nous servons uniquement de la viande suisse / Unless specified, we serve Swiss meat

Alle Preise inklusive MwSt / Tous les prix incluent la TVA / All prices include VAT



MARK TWAIN

CHF

Speisekarte von 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr / Menu de 8h00 à 22h00 / Menu from 8am to 10pm

Flammkuchen – unser Klassiker mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	19.50
Tarte flambée – notre classique avec crème aigre, lardons et oignons Tarte flambee – our classic with sour cream, bacon and onions	
<hr/>	
Flammkuchen <i>Cervino</i>	21.00
mit Sauerrahm, Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	
Tarte flambée <i>Cervino</i> avec crème aigre, olives, tomates, poivrons, oignons, basilic et Parmesan Tarte flambee <i>Cervino</i> with sour cream, olives, tomatoes, red pepper, onions, basil and Parmesan cheese	
<hr/>	
Flammkuchen <i>Mare</i> mit Sauerrahm, Rauchlachs, Zwiebeln und Reibkäse	23.00
Tarte flambée <i>Mare</i> avec crème aigre, saumon fumé, oignons et fromage à rebibes Tarte flambee <i>Mare</i> with sour cream, smoked salmon, onions and sliced cheese	
<hr/>	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis	15.00
Strudel aux pommes fait maison avec sauce vanille et glace à la cannelle Homemade apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream	
<hr/>	
Hausgemachtes Tiramisu / Tiramisu fait maison / Homemade Tiramisu	13.00
<hr/>	
Panna Cotta hausgemacht mit Waldbeeren	13.00
Panna Cotta faite maison avec baies des bois Homemade Panna Cotta with forest berries	
<hr/>	
Panna Cotta hausgemacht mit Karamel	12.00
Panna Cotta faite maison avec caramel Homemade Panna Cotta with caramel	
<hr/>	
Hausgemachter Früchtekuchen / Gâteau aux fruits maison / Homemade fruit cake	8.90
<hr/>	
Speiseeis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka – Sorbet: Mango, Zitrone (pro Kugel)	4.90
Glace: vanille, chocolat, fraise, mocca – Sorbet: mangue, citron (par boule) Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, coffee – Sherbet: mango, lemon (per scope)	
<hr/>	
mit Schlagrahm / avec crème Chantilly / with whipped cream	+ 1.50