

# 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 mélange / Milchkaffee

4.90

Latte macchiato

4.90

Doppelter Espresso

6.00

Tee

4.40

Schokolade, Ovomaltine warm / kalt

4.90

Schokolade mélange

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

Irisch 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