

# RIFFELHAUS

1853



RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

# Speisen Repas Meals

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



MARK TWAIN



ULRICH INDERBINEN



KARL BINZER

## Aus dem Walliser Spycher

### En provenance du grenier valaisan

#### Air dried specialities from the region

CHF CHF  
½ 1



#### Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot

18.50 27.50

Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle

Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread

#### Walliser Trockenfleischteller

19.50 28.50

Assiette de viande séchée valaisanne

Plate of air dried beef from the Valais 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

Sauces de salade: italienne, française

Salad dressings: Italian, French

## Suppen

### Soupes

### Soups

CHF ½ CHF 1

---

**Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl** 🌱 11.00 18.00  
Crème de potirons avec graines et huile  
Pumpkin soup with seeds and oil

---

**Walliser Weinsuppe mit Schnittlauchöl und Käsecroutons** 🌱 12.00 19.00  
Soupe au vin Valaisanne avec huile à la ciboulette et croûton au fromage  
Wine soup from the Valais region

---

**Kastaniensuppe mit Honig und Portwein** 🌱 12.00 19.00  
Soupe de châtaigne avec miel et du porto  
Chestnut soup with honey and port wine

---

**Gulaschsuppe mit geräuchtem Paprikapulver und Blätterteiggebäck** 14.00 22.00  
Goulash soupe avec paprika en poudre fumé et fleurons  
Goulash soup with smoked paprika powder and puff pastry

---

## 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<sup>NO</sup>, 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, Tomaten und Ruccola** 24.00  
Tarte flambée *Villa Borghese* avec crème aigre, jambon cru du Valais, tomates et roquette  
Tarte flambee *Villa Borghese* with sour cream, air dried ham from the region, tomatoes and rocket leaves

---

---

<b>Rösti <i>Mark Twain</i> mit geräuchertem Raclettekäse, Tomaten und Trockenfleisch</b>	<b>27.00</b>
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	
<hr/>	
<b>Rösti <i>Tradition</i> mit Schinken, Käse und Spiegelei</b>	<b>24.50</b>
Rösti <i>Tradition</i> avec jambon, fromage et œuf au plat	
Rösti <i>Tradition</i> with ham, cheese and fried egg	
<hr/>	
<b>Rösti <i>Mare</i> mit Rauchlachs <sup>N0</sup></b>	<b>26.50</b>
Rösti <i>Mare</i> avec saumon fumé	
Rösti <i>Mare</i> with smoked salmon	
<hr/>	
<b>Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce</b>	<b>26.50</b>
Rösti avec saucisse de veau et sauce à l'oignon	
Rösti with veal sausage and onion sauce	
<hr/>	
<b>Rösti mit Zermatter Bio-Lammbratwurst und Senfsauce</b>	<b>27.50</b>
Rösti avec bio saucisse d'agneau de Zermatt avec sauce à la moutarde	
Rösti with lamb sausage of Zermatt bio quality and mustard sauce	
<hr/>	
<b>Rösti <i>Riffelhaus</i> mit Pilzen, schwarzem Trüffel, Gänseleber und Jus</b>	<b>38.00</b>
Rösti <i>Riffelhaus</i> avec champignons, truffes noirs, fois gras et jus	
Rösti <i>Riffelhaus</i> with mushrooms, black truffle, goose liver and jus	
<hr/>	
<b>Rösti natur</b>	<b>19.00</b>
Rösti nature	
Rösti "plain"	

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Alle Preise inklusive MwSt.

Sauf indication contraire, nous servons uniquement de la viande suisse.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix incluent la TVA.

Unless specified, we serve Swiss meat.

On request our staff is please to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

All prices include VAT.

## 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*** **18.50 28.00**

**an einer Rahmsauce mit Rauchlachs <sup>CA/US</sup> und einem Schuss Vodka**

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 Lammbratwurst 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

---

<b>Käseschnitte <i>Ulrich Inderbinen</i></b>	<b>25.50</b>
<b>mit geräuchertem Käse, Tomaten, Trockenfleisch und Spiegelei</b>	
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/>	
<b>Käseschnitte <i>Riffelberg</i> mit Schinken und Spiegelei</b>	<b>23.50</b>
Croûte au fromage <i>Riffelberg</i> avec jambon et œuf au plat Cheese toast <i>Riffelberg</i> with ham and fried egg	
<hr/>	
<b>Käseschnitte <i>Wallis</i> mit Tomaten</b>	<b>22.50</b>
Croûte au fromage <i>Wallis</i> avec tomates Cheese toast <i>Wallis</i> with tomatoes	
<hr/>	
<b>Käseschnitte natur</b>	<b>19.00</b>
Croûte au fromage nature Cheese toast "plain"	
<hr/>	
<b>Käsefondue mit Steinpilzen</b>	<b>30.00</b>
Fondue au fromage avec cèpes Cheese fondue with boletus	
<hr/>	
<b>Käsefondue natur</b>	<b>25.00</b>
Fondue au fromage nature Cheese fondue "plain"	
<hr/>	
<b>Käsefondue <i>Wallis</i> mit Tomaten</b>	<b>27.00</b>
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<sup>VN</sup> mit Pommes Frites und Gemüse**

**13.00**

Poisson croustillant avec pommes frites et légumes

Crispy fish with French fries and vegetables

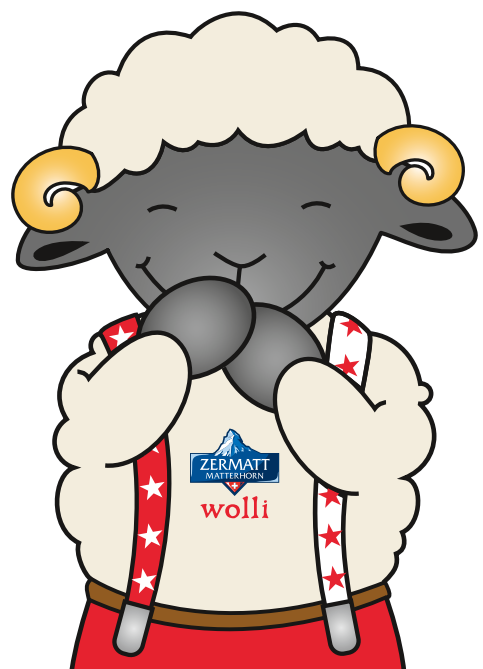
---

**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** **4.50**

**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*

---

**Dôle Blanche Frauenfreude AOC** **38.00**

*Adrian Matthier, Salquenen / Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.*

Dieser Dôle Blanche überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

Ideal zum Aperitif, passt zu: Flammkuchen *Mare*, Rösti *Mare*.

**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

#### *Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine*

---

#### **Folie à deux brut, Adrian Mathier**

**8.50**

#### *Roséwein, Schweiz, Wallis / Vin rosé, Suisse, Valais / Rosé wine, Switzerland, Valais*

---

#### **Dôle Blanche Frauenfreude AOC**

**6.00**

*Adrian Matthier, Salquenen / Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.*

Ideal zum Aperitif, passt zu: Flammkuchen *Mare*, Rösti *Mare*.

#### *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

CHF CHF  
5 dl 1 lt

mit / ohne Kohlensäure 5.00 8.00

## Schorle

3 dl 5 dl

Apfel 4.70 6.60

## Getränke in Pet-Flaschen

5 dl

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau 6.60

## Getränke in Glasflaschen

2 dl 3.3 dl

Tonic / Bitter lemon 5.20

Strongbow Apple Cider 4.5 Vol.-% 5.50

## Getränke im Offenausschank

2 dl

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft 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

CHF

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

2 dl 3 dl 3.3 dl 5 dl

Calanda vom Fass 4.00 5.00 7.00

Erdinger Weissbier 8.20

Heineken 6.00

Erdinger alkoholfrei 5.50



<b>Aperitifs</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Cynar</b>	16.5	4	<b>7.00</b>
<b>Campari</b>	23	4	<b>7.00</b>
<b>Sherry trocken</b>	15	4	<b>7.00</b>
<b>Martini bianco / rosso</b>	15	4	<b>7.00</b>
<b>Pastis</b>	45	2	<b>7.00</b>
<b>Appenzeller</b>	29	4	<b>7.00</b>
<b>Fernet</b>	40	4	<b>7.00</b>
<b>Jägermeister</b>	35	4	<b>7.00</b>
<b>Zusatz Softdrink</b>			<b>4.00</b>
<b>Gespritzter Weisswein süss / sauer</b>			<b>6.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>			<b>9.00</b>
<b>Crodino (ohne Alkohol)</b>			<b>5.20</b>

<b>Long Drinks</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Swiss Cocktail Williamine &amp; Tonic</b>			<b>13.00</b>
<b>Swiss Cocktail Abricotine &amp; Lemon</b>			<b>13.00</b>
<b>Gin Gordon's</b>	37.5	4	<b>9.00</b>
<b>Gin Bombay</b>	40	4	<b>12.00</b>
<b>Gin Mare</b>	42.7	4	<b>12.00</b>
<b>Gin Hendricks</b>	41.4	4	<b>12.00</b>
<b>Vodka Stolichnaya</b>	40	4	<b>9.00</b>
<b>Rum Brugal Blanco Especial</b>	40	4	<b>9.00</b>
<b>Zusatz Softdrink und Saft</b>			<b>4.00</b>

<b>Whiskys</b>	Vol.-%	4cl	CHF
<b>Johnny Walker Red Label</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Chivas Regal</b>	40		<b>12.00</b>
<b>Oban</b>	43		<b>16.00</b>
<b>Famous Grouse</b>	40		<b>9.00</b>

<b>Liqueurs</b>	Vol.-%	2cl	CHF
<b>Grand Marnier</b>	40		<b>7.00</b>
<b>Amaretto</b>	28		<b>7.00</b>
<b>Baileys</b>	17		<b>7.00</b>

<b>Digestifs</b>	Vol.-%	2cl	CHF
<b>Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Zwetschgen, Pflümli</b>	43		<b>8.50</b>
<b>Morand: Kräuter</b>	40		<b>8.50</b>
<b>Grappa di Amarone, Villa Colonna</b>	43		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Moscato, Sandro Bottega</b>	38		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Brunello, Villa Colonna</b>	43		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Tignanello, Antinori</b>	42		<b>12.00</b>
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40		<b>9.50</b>
<b>Armagnac</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Calvados</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Vieille Prune Védrenne</b>	41		<b>9.50</b>
<b>Kirsch Dettling Classic Réserve</b>	41		<b>9.50</b>