

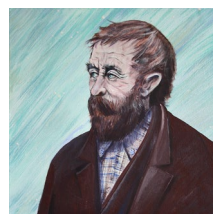
RIFFELHAUS

1853

GORN
360
ERGR
AT



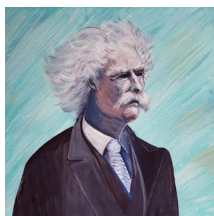
RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

Speisen Repas Meals

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



MARK TWAIN



ULRICH INDERBINEN



KARL BINZER

Aus dem Zermatter und Walliser Spycher
Spécialités de Zermatt et de la région
Specialities from the region

CHF CHF
½ 1

Zermatter Teller – Raritäten aus eigener Produktion **24.50 32.50**

Variation von Fleisch und Käse aus Zermatter Produktion mit feinem Roggenbrot

Assiette de Zermatt – spécialités de notre production

Variation de viandes et de fromages produit à Zermatt avec pain de seigle

Zermatter platter – specialties from our own production

Variation of different meats and cheese from zermatter production



Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck,

18.50 27.50

Hauswurst, Käse, Roggenbrot

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

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

Walliser Trockenfleisch mit Roggenbrot

19.50 28.50

Viande de bœuf séchée du Valais, pain de seigle

Platter of air dried beef from the Valais region, rye bread

Walliser Hobelkäse mit Roggenbrot

 **17.50 26.50**

Fromage du Valais avec du pain de seigle

Valais thinly sliced cheese with rye bread

Salate

Salades

Salads

CHF CHF
½ 1

Grüner Blattsalat 🌱 8.50 15.50
Salade verte
Green salad

Salatschüssel *Matterhorn* mit gemischtem Salat, Mozzarella, Hobelkäse, getrockneten Aprikosen und Nüssen 🌱 16.50 23.50
Salade *Matterhorn* avec mélange de salade, mozzarella, *fromage du Valais*, abricots secs et noix
Salad bowl *Matterhorn* – a variation of different salads, mozzarella, thinly sliced cheese, dried apricots and nuts

Salatschüssel *Pollux* mit gemischtem Salat, Trockenfleisch, getrockneten Aprikosen und Nüssen 15.50 22.50
Salade *Pollux* avec mélange de salade, viande séchée, abricots secs et noix
Salad bowl *Pollux* – a variation of different salads, dried meat, dried apricots and nuts

Grüner Blattsalat mit frittierten Eglknusperli aus dem Wallis und Sauce Tartar 24.50
Salade verte avec filet de perche du Valais frit et sauce tartare
Variation of green salads with deep fried perch fillets from the Valais region with sauce tartar

Salatsaucen: Französisch (hausgemacht nach Walliser Art) oder italienisch («Balsamico»)
Sauces de salade : française (fait maison à la Valaisanne) ou italienne (« Balsamico »)
Salad dressings: French (homemade Valais style) or Italian (“Balsamico”)

Suppen

Soupes

Soups

CHF

Hausgemachte Tagessuppe – täglich frisch und anders 🕒 10.00

Soupe du jour faite maison – fraîche et différente tous les jours
Homemade soup of the day – fresh and different every day

Ski-Suppe – kraftvolle Bouillon mit frischem Gemüse, Fleisch und Würstli 19.50

Ski soupe – consommé, brunoise de bœuf, de légumes et saucisse
Ski Soup – hearty bouillon with fresh vegetables, meat and sausage

Zermatter Heu-Suppe 🕒 13.50

Soupe de foin de Zermatt
Zermatt hay soup

Walliser Weisswein-Suppe mit Safran-Croûtons 🕒 13.50

Soupe au vin blanc avec croûtons au safran
Valais white wine soup with saffron croûton

Flammkuchen nach Walliser Art

Tarte flambée à la valaisanne

Tarte flambee Valais style

CHF

Zermatt – mit Sauerrahm, Walliserspeck und Zwiebeln 20.50

Zermatt – avec crème aigre, lardons et oignons
Zermatt – with sour cream, Valais bacon and onions

Cervino – Sauerrahm, Oliven, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan 🕒 21.50

Cervino – crème aigre, olives, tomates, poivrons, oignons, basilic et parmesan
Cervino – sour cream, olives, tomatoes, pepperoni, onions, basil and parmesan

Riffelsee – Sauerrahm, Rauchlachs ^{GB-SCT}, Zwiebeln und Kapern 23.50

Riffelsee – Crème aigre, saumon fumé, oignons et câpres
Riffelsee – Sour cream, smoked salmon, onions and capers

Riffelhaus – Sauerrahm, Walliser Raclettekäse, Rohschinken, Tomaten und Rucola 25.50

Riffelhaus – crème aigre, raclette du Valais, jambon fumé, tomates et roquette
Riffelhaus – sour cream, Valais raclette cheese, smoked ham, tomatoes and rucola

Rösti <i>Mark Twain</i> mit Walliser Raclettekäse, Rohschinken und Tomaten	27.50
Rösti <i>Mark Twain</i> avec raclette du Valais, jambon fumé et tomates	
Rösti <i>Mark Twain</i> with Valais raclette cheese, raw ham and tomatoes	

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

Rösti <i>Valais</i> mit Tomaten, Walliser Raclettekäse und einem Spiegelei garniert	26.50
Rösti <i>Valais</i> avec tomates, raclette du Valais et œuf	
Rösti <i>Valais</i> with tomatoes, Valais raclette cheese and fried eggs	

Bratwürste

Saucisses

Sausages

CHF

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti oder Pommes Frites	26.50
Saucisse de veau, sauce à l'oignons, Rösti ou frites	
Veal sausage with onion sauce, Rösti or French fries	

Eringer-Bratwurst (Kalbsbrät und Rindfleisch) mit Rösti oder Pommes Frites	28.50
Saucisse Eringer (veau et bœuf) avec Rösti ou frites	
Eringer sausage (made from veal and beef) with Rösti or French fries	

Bio-Lammbratwurst an Senfsauce mit Rösti oder Pommes Frites	28.50
Saucisse d'agneau avec sauce moutarde, Rösti ou frites	
Lamb sausage with mustard sauce, Rösti or French fries	

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 use Swiss meat.

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

All prices include VAT.

Fleischspezialitäten

Spécialités de viande

Meat specialties

CHF

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti oder Pommes Frites 46.50
Émincé de veau, sauce à la crème aux champignons avec Rösti ou frites
Ragout style veal stripes in a mushroom cream sauce with Rösti or French fries

Lammkoteletten ^{NZ/AU} an Balsamico-Jus, Safran-Tagliatelle 44.50
Côtelette d'agneau, jus balsamique, safran et tagliatelle
Lamb chops with balsamic jus, saffron tagliatelle

Kalbssteak aus dem Bernbiet, Rösti oder Pommes-Frites und Wintergemüse 49.50
Steak de veau de Bernois, Rösti ou frites et légumes d'hiver
Veal steak from the Bernese region, Rösti or French fries and winter vegetable

Walliser Fischknusperli


CHF

Egli-Knusperli aus dem Wallis mit gemischtem Salat garniert, Sauce Tartare und Pommes Frites 34.50
Filets de perche frits du Valais avec mélange de salade, sauce tartare et frites
Deep fried perch fillet from the Valais region with mixed salad, sauce tartar and French fries

Pasta

CHF

Äplermagronen an Rahmsauce, Kartoffeln, Schinken, Zwiebeln, Käse und Apfelmus 25.50
Alpenmacaroni avec sauce crème, pommes de terre, jambon, oignons, fromages et compote de pommes
Äplermagronen with cream sauce, potatoes, ham, onions, cheese and apple puree

Äplermagronen an Rahmsauce mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse und Apfelmus  23.50
Alpenmacaroni avec sauce crème, pommes de terre, oignons, fromages et compote de pommes
Äplermagronen with cream sauce, potatoes, onions, cheese and apple puree

Tagliatelle an Safransauce mit Gemüse garnitur  22.50
Tagliatelles au safran et légumes de saison
Tagliatelles with saffron sauce and assorted vegetables

Walliser Käseravioli  23.50
Ravioli au fromage du Valais
Valais cheese ravioli

 **vegetarisch** / végétarien / vegetarian

NZ/AU: **Neuseeland/Australien** / Nouvelle-Zélande/Australie / New Zealand/Australia

Käsespezialitäten

Spécialités au fromage

Cheese specialties

CHF

Käseschnitte *Matterhorn* mit Walliser Raclettekäse, Tomaten, Rauchschenken und Spiegelei **26.50**

Croûte au fromage *Matterhorn* avec fromage à raclette du Valais, tomates, jambon fumé et œuf au plat

Cheese toast *Matterhorn* with Valais raclette cheese, tomatoes, smoked ham and fired egg

Käseschnitte *Riffelberg* mit Walliser Raclettekäse, Schinken und Spiegelei **24.50**

Croûte au fromage *Riffelberg* avec fromage à raclette du Valais, jambon et œuf au plat

Cheese toast *Riffelberg* with Valais raclette cheese, ham and fried egg

Käseschnitte *Monte Rosa* mit Walliser Raclettekäse, Silberzwiebeln und Cornichons **24.50**

Croûte au fromage *Wallis* avec fromage à raclette du Valais, oignons et cornichons

Cheese toast *Wallis* with Valais raclette cheese, onions and baby pickles

Käsefondues

Fondues au fromage

Cheese fondues

CHF

Käsefondue *Little Matterhorn* – Walliser Bergkäsemischung und Brot **26.00**

Fondue au fromage *Little Matterhorn* –

mélange de fromages des montagnes Valaisannes avec pain

Cheese fondue *Little Matterhorn* – Valais mountain cheese mix with bread

Käsefondue mit Walliser Bergkräutern **28.00**

Fondue au fromage avec des herbes des montagnes Valaisannes

Cheese fondue with Valais mountain herbs

Käsefondue mit Steinpilzen und Trüffeln **34.00**

Fondue au fromage avec cèpes et truffes

Cheese fondue with boletus and truffles

Käsefondue mit Tomaten und Speck **29.00**

Fondue au fromage avec tomates et lard

Cheese fondue with tomatoes and bacon

Käsefondue *Matterhorn* – Walliser Bergkäsemischung mit Brot, **34.00**

Geschwellte Kartoffeln, Früchtegarnitur, Silberzwiebeln, Trockenfleisch, Wurst und 1 Glas Kirsch

Fondue au fromage *Matterhorn* – mélange de fromage des montagnes Valaisannes avec pain, patates, fruits, oignons, cornichons, viande séchée, saucisse et 1 verre de Kirsch

Cheese fondue *Matterhorn* – Valais mountain cheese mix with bread, potatoes, fruits, onions, dried meat, sausage and 1 shot of cherry shnaps

Hausgemachter Früchtekuchen: Aprikosen-, Apfel- oder Birnen-Schoko-Kuchen	9.00
Tarte aux fruits maison : tarte aux abricot,ou tarte aux pommes ou tarte aux poires-chocolat Homemade fruit pies: apricot, apple, pear-chocolate	
<hr/>	
Hausgemache gebrannte Crème mit Meringue-Stückli und Schlagrahm	10.50
Crème brûlée maison avec brisure de meringue et crème chantilly Homemade caramel cream dessert with pieces of meringue and whipped cream	
<hr/>	
Flammkuchen <i>Apfel Calvados</i> – Spezialität unseres Küchenchefs Alex – Genuss unter Freunden	22.50
Tarte flambée <i>Pommes Calvados</i> – spécialité de notre chef Alex – idéal entre amis Tarte flambee <i>Apple Calvados</i> – specialty from our chef Alex – to share with friends	
<hr/>	
Vacherin-Glacé:	12.50
1 Kugel Erdbeer- und Vanillerahmglacé, Meringue-Stückli, Erdeersauce und Schlagrahm	
<i>Vacherin-Glacé :</i> coupe glacée fraise et vanille, morceaux de meringue, coulis de fraise et crème chantilly <i>Vacherin-Glacé:</i> 1 scoop strawberry and vanilla ice cream, pieces of Meringue, strawberry sauce and whipped cream	
<hr/>	
Création Eis-Kaffee und 1 Kugel Kaffeeglacé im Ristrettobad, Schlagrahm-Garnitur	9.90
Café glacé, boule glace café, ristretto et crème chantilly Ice-Coffee Creation: a scoop of coffee ice cream in Ristretto with whipped cream	
<hr/>	
mit Schlagrahm	+ 1.50
<i>avec crème chantilly</i> <i>with whipped cream</i>	

<p>Verdauerli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Kugel Aprikosensorbet und 1 Schuss <i>Apricotine du Valais</i> • 1 Kugel Zwetschgensorbet und 1 Schuss <i>Vieille prune</i> • 1 Kugel Apfelsorbet & 1 Schuss <i>Calvados</i> • 1 Kugel Zitronensorbet, Holunderblütensirup und Prosecco • 1 Kugel <i>Appenzeller-Rahmglace</i> und <i>Appenzeller Alpenbitter</i> <p>Sorbets arroses :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 boule sorbet abricots, arrosée à l'<i>abricotine du Valais</i> • 1 boule sorbet prunes, arrosée à la <i>Vieille prune</i> • 1 boule sorbet pommes, arrosée au <i>Calvados</i> • 1 boule sorbet citron, arrosée au vin mousseux et sirop à la fleur de sureau • 1 boule crème glacé <i>Appenzeller</i>, arrosée au <i>Appenzeller Alpenbitter</i> <p>Small digestive helpers:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 scoop of apricot sorbet & 1 shot of <i>Apricotine du Valais</i> • 1 scoop of plum sorbet & 1 shot of <i>Vieille prune</i> • 1 scoop of apple sorbet & 1 shot of <i>Calvados</i> • 1 scoop of lemon sorbet, elderflower syrup and prosecco • 1 scoop of <i>Appenzeller</i> ice cream and <i>Appenzeller Alpenbitter</i> 	<p>14.00</p>
<hr/>	
<p>Nussgipfel</p> <p>Croissant aux noix</p> <p>Sweet puff pastry roll with nuts</p>	<p>4.00</p>
<hr/>	
<p>Rahmglace: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Joghurt,</p> <p>Appenzeller Alpenbitter (pro Kugel)</p> <p>Sorbet: Zitrone, Aprikose, Zwetschgen, Apfel (pro Kugel)</p> <p>Glace: vanille, chocolat, café, fraise, yaourt, Appenzeller Alpenbitter (par boule)</p> <p>Sorbet: citron, abricot, prune, pomme (par boule)</p> <p>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, yoghurt, Appenzeller Alpenbitter (per scope)</p> <p>Sherbet: lemon, apricot, plum, apple (per scope)</p>	<p>4.50</p>
<hr/>	
<p>mit Schlagrahm</p> <p><i>avec crème chantilly</i></p> <p><i>with whipped cream</i></p>	<p>+ 1.50</p>