

RIFFELHAUS

1853



RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

Speisen Repas Meals

Die Küche ist geöffnet von
12:00 bis 15:00
Bestellungen bis 14:30



MARK TWAIN



ULRICH INDERBINEN



KARL BINZER

Salate

Salades

Salads

CHF CHF
½ 1

Winterlich gemischte Salat Bowl - winterlicher Mix an verschiedenen Rohkost Salaten 🕒 15.00 21.00

Salade mixte hivernale - mélange hivernal de différentes salades de crudités
Wintery mixed salad bowl - winter mix of various raw vegetables

Winterliche Salat Komposition - mit warmem Ziegenkäse, Berghonig und fermentiertem Pfeffer 🕒 29.00

Composition de salade hivernale - avec fromage de chèvre chaud, miel de montagne et poivre fermenté
Winter salad composition - with warm goat's cheese, mountain honey and fermented pepper

Vorspeisen

Entrées

Starters

CHF CHF
½ 1

Walliser Platte mit Zermatter Roggenbrot, Rindstrockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst und Käse 24.00 35.00

Assiette valaisanne avec pain de seigle de Zermatt, viande de séchée, jambon cru, lard sec, saucisse et fromage
Valais platter with Zermatt rye bread, dried beef, cured ham, dried bacon, house sausage and cheese

Eringer Rinds Tartar mit Avocado-Humus, Gommer Hobelkäse Röllchen auf hausgemachtem Sauerteigbrot 24.00 39.00

Tartare de bœuf Eringer avec avocat-humus, rebibes de fromage de Gommer sur pain au levain fait maison
Eringer beef tartare with avocado-humus, Gommer cheese shavings on homemade sourdough bread

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 plat qui sont susceptibles à 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.

Suppen

Soupes

Soups

CHF CHF

½ 1

Alpenheusüppchen mit luftgetrocknetem Speck und Heu 🌿 12.00 18.00

Soupe de foin des Alpes avec lard séché à l'air et foin

Alpine hay soup with air dried bacon and hay

Pot-au-feu vom Rind mit Wurzelgemüse und Markbeinklösschen 🌿 19.00 28.00

Pot-au-feu de bœuf avec légumes-racines et quenelles de moelle

Beef pot-au-feu with root vegetables and bone marrow dumplings

Saisonale Tagessuppe 🌿 12.00 18.00

Soupe du jour saisonnière

Seasonal soup of the day

Walliser Gerstensuppe - wahlweise mit Mattertaler Rindstrockenfleisch 🌿 12.00 16.00

+ 4.00 / 8.00

Soupe à l'orge du Valais - au choix avec viande de bœuf séchée du Mattertal

+ 4.00 / 8.00

Valais style barley soup - optionally with Mattertaler air dried beef

+4.00 / 8.00

Flammkuchen

Tarte flambée

Tarte flambée

CHF

Flammkuchen Riffelhaus mit Crème fraiche, Kartoffeln, Bergkäse, 28.00

Schweizer Reblochon und Walliser Trockenfleisch

Tarte flambée Riffelhaus avec crème fraiche, pommes de terre, fromage de montagne, reblochon suisse et viande séchée valaisan

Tarte flambée Riffelhaus with crème fraiche, potatoes, mountain cheese,

Swiss Reblochon and Valais dried meat

Flammkuchen Zermatt mit Crème fraiche, Walliser Speck und Zwieblen 24.00

Tarte flambée Zermatt avec crème fraiche, bacon valaisan et oignons

Tarte flambée Zermatt with crème fraiche, Valais bacon and onions

Flammkuchen Vegetarisch mit gemischtem Gemüse, Burrata und Tomaten-Konfi 🌿 26.00

Tarte flambée végétarienne avec légumes mélangés, burrata et confiture de tomates

Tarte flambée vegetarian with mixed vegetables, burrata and tomato jam

Riffelhaus Klassiker
Classique de Riffelhaus
Riffelhaus classics

CHF

Saviesser Torte mit grünem Salat Bouquet an Dörrpflaumendressing	32.00
Gâteau saviésan avec bouquet de salade verte à la vinaigrette de pruneaux Tarte Savièsanne with green side salad on dried plum dressing	
<hr/>	
Brugli Seesaibling an Absinthe gebraten im Pergamentpapier mit Fenchelgemüse und Taboulé	42.00
Omble chevalier Brugli à l'absinthe dans papier parchemin avec légumes au fenouil et taboulé Brugli arctic char fried on absinthe in parchment paper with fennel vegetables and taboulé	
<hr/>	
Lamm Ragout mit Lauchgemüse und cremiger Polenta	39.00
Ragout d'agneau avec poireaux et polenta crèmeuse Lamb ragout with leek vegetables and creamy polenta	
<hr/>	
Glasierter Schweinebauch an Bergpfeffer und Honig, Schweinepopcorn, Sauerkrautmayonnaise und Kartoffel-Sellerie Püree	42.00
Poitrine de porc glacée au poivre de montagne et au miel, popcorn de porc, choucroute mayonnaise, purée de pommes de terre et de céleri Glazed pork belly with mountain pepper, honey, pork popcorn, sauerkraut mayonnaise and potato-celery puree	
<hr/>	
Coq-au-Riesling im Glas serviert mit Sauerkraut und Tagliatelle	38.00
Coq-au-Riesling servi dans un verre avec choucroute et tagliatelles Coq-au-Riesling served in a glass with sauerkraut and tagliatelle	
<hr/>	
Cordon Bleu vom Schweizer Kräuterschwein gefüllt mit Vacherin Mont-d'Or und Zermatter Hamme serviert mit lauwarmem Petersilien-Kartoffelsalat	44.00
Cordon Bleu de porc suisse aux herbes farci de vacherin mont-d'or et de hammeau de Zermatt, servi avec une salade de pommes de terre au persil tiède Cordon Bleu of Swiss herb pig filled with Vacherin Mont-d'Or and Zermatt hamme served with warm parsley potato salad	

Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und knusprig gerauchtem Speck 28.00
Rösti avec fromage de montagne, œuf et lard fumé croustillant
Roesti with mountain cheese, fried egg and crispy smoked bacon

Rösti mit Ziegenkäse, Berghonig und eingelegten Zwiebeln  28.00
Rösti avec fromage de chèvre, miel de montagne et oignons marinés
Roesti with goat's cheese, mountain honey and pickled onions


Norwegerrösti mit Räucherlachs, Meerrettichschaum und Kapernsalat 38.00
Rösti norvégien avec saumon fumé, mousse de raifort et salade de câpres
Roesti norwegian style with smoked salmon, horseradish mousse and caper salad

Käsespezialitäten

Spécialités de fromage

Cheese dishes

CHF

Fondue Traditionell – Bergkäse aus der Aletsch Käseerei, serviert mit Brot und geschwellten Kartoffeln  32.00
Fondue Traditionnelle – Fromage de montagne de la fromagerie d'Aletsch, servie avec du pain et des pommes de terre
Fondue Traditionel – Mountain cheese from the Aletsch cheese dairy, served with bread and potatoes

Fondue Würzig – Schweizer Cervelat, serviert mit Brot, geschwellten Kartoffeln, Zwiebel-Konfit 35.00
Fondue Epicée – Cervelas suisse, servie avec du pain, pommes de terre et des oignons confits
Fondue Aromatic – Swiss Cervelat, served with bread, potatoes and onion confit

Fondue 1853 – Hausgemachtes Rindstrockenfleisch, serviert mit Brot, geschwellten Kartoffeln und sauren Beilagen 38.00
Fondue 1853 – Viande de bœuf séchée maison, servie avec du pain, pommes de terre et garniture acide
Fondue 1853 – Homemade dried beef, served with bread, potatoes and sour garnish

Pasta und Gnocchi

Pâtes et gnocchi

Pasta and gnocchi

CHF

Frische Tagliatelle mit hausgemachtem Federkohl Pesto und Belper Knolle

 **24.00**

Tagliatelles fraîches avec pesto de chou plume fait maison et Belper Knolle

Fresh tagliatelle with homemade spring cabbage pesto and Belper Knolle

Alpine Carbonara mit frischem Lauch, luftgetrocknetem Speck, pochiertem Ei und Walliser Blauschimmelkäse

 **28.00**

Carbonara alpine avec poireaux frais, lard séché à l'air, œuf poché et fromage bleu du Valais

Alpine Carbonara with fresh leek, air dried bacon, poached egg and Valais blue cheese

Vegetarisch und Vegan

Végétariens et végans

Vegetarian and vegan

CHF

Gurkha-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis im Glas serviert

28.00

Gurkha-Curry avec lait de coco et riz basmati servi dans un verre

Gurkha-Curry with coconut milk and basmati rice, served in a glass

Pastinaken-Gnocchi verfeinert an karamellisiertem Gemüse und Feigen

 **30.00**

Gnocchi de panais affinés aux légumes caramélisés et aux figues

Parsnip gnocchi served with caramelized vegetables and figs

Dressing zur Auswahl: Feigendressing / Dörripflaumendressing / French Dressing / Olivenöl & Balsamico Essig

Vinaigrette au choix : Vinaigrette aux figues / Vinaigrette aux pruneaux / Vinaigrette française / Huile d'olive & vinaigre balsamique

Choice of dressing: Fig dressing / Prune dressing / French dressing / Olive oil & balsamic vinegar

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Salzpistazien und Birnen-Zimt Eis	19.00
Gâteau au chocolat tiède avec pistaches salées et glace à la poire et à la cannelle Warm chocolate cake with salt pistachios and pear-cinnamon ice cream	
<hr/>	
Tarte Tatin aromatisiert mit geräuchertem Whiskey, Rosmarin Eis	22.00
Tarte Tatin aromatisée au whiskey fumé et glace au romarin Tarte Tatin flavored with smoked whiskey with rosemary ice cream	
<hr/>	
Riesenmeringue mit frischem Schlagrahm, Vanille und Sauerkirschen	15.00
Meringue géante avec crème chantilly, vanille et griottes Giant meringue with fresh whipped cream, vanilla and sour cherries	
<hr/>	
Panna Cotta mit Zimt und Mandarine	16.00
Panna Cotta à la cannelle et à la mandarine Panna Cotta with cinnamon and tangerine	
<hr/>	
Tageskuchen (plus Schlagrahm)	6.50
Gâteau du jour (supplément de crème)	+ 1.00
Cake of the day (add whipped cream)	
<hr/>	
Eis: (pro Kugel)	4.50
Glacé : (la boule) Ice cream: (per scoop)	
<hr/>	
Sorbet: Aprikose, Zitrone, Apfel (pro Kugel)	4.50
Sorbet : abricot, citron, pomme (la boule) Sorbet: apricot, lemon, apple (per scoop)	

RIFFELHAUS

1853



ADOLF SCHALLER



BETTINA SULLIGER-PERREN

Getränke Boissons Beverages



FRANZ LOCHMATTER



NAMENLOSER BERGFÜHRER



JOSEF POLLINGER

Schaumwein
Vin mousseux
Sparkling wine

CHF

Prosecco Rosé	46.00
Blanc de Valais Brut J. Germanier	46.00

Roséwein
Vin rosé
Rosé wine

CHF

Rosé Chai du Baron	45.00
---------------------------	--------------

Weisswein
Vin blanc
White wine

CHF

Chardonnay Classique Domaine de Muses	54.00
Fendant Moette Simon Maye	54.00
Fendant Vins de Chevaliers	46.00
Sherpa Blanc Domaines Chevaliers	58.00
Heida Clos de la Couta Germanier	52.00
Heida Fut de Chene Simon Maye	69.00
Johannisberg Gérald Besse	45.00
Johannisberg Serge Roh	45.00
Petite Arvine Gérald Besse	45.00
La Tremaille Rouvinez	54.00
Magdalena Blanc Cave la Madeleine	65.00
Merlot Bianco Guido Brivio	45.00
Petite Arvine Cave Vocat	48.00
Sauvignon Blanc Rouvinez	54.00
Viognier LUX VINA Domaines Chevaliers	49.00

Chablis Saint-Martin Domaine Laroche	48.00
Riesling Reserve Maison Trimbach	52.00
Roero Arneis Vietti	44.00
Heida Plamont 2019 Reto Müller Demeter	76.00
Mâcon-Verzé 2016 Domaine Thiber	66.00

Rotwein
Vin rouge
Red wine

CHF

Baroq Jean-Rene Germanier	64.00
Cabernet Franc Philippe Darioli	72.00
Carato Rosso, Merlot del Ticino A. Delea	85.00
Chamaray Cornalin JR. Germanier	89.00
Cornalin Demeter Benoit Dorsaz	82.00
Le Tourmentin Domaine Rouvinez	57.00
Merlot Cave Ardevaz	62.00
NEZ NOIR Domaine Rouvinez	46.00
Pinot Noir Adank	72.00
Pinot Noir «Fusio» Jean-Rene Germanier	48.00
Syrah Simon Maye	60.00
Syrah Cayas Jean-Rene Germanier	76.00
Barbera d'Alba Vigneto Punta Azelia	54.00
Cruz de Alba Ribera del Duero	53.00
Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia	89.00
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	228.00
Razzmatazz Mas Cantrio	79.00
Rioja Reserva Ramon Bilbao	49.00

Ripasso il Bugiardo Buglione	52.00
Sito Moresco Angelo Gaja	84.00
Tempranillo 2015 Cruz de Alba	51.00

Champagner

Champagne

Champagne

CHF

Bollinger Brut	98.00
Bollinger Rosé	135.00

Offene Weine

Vins ouverts

Open wines

CHF

1 dl

Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine

Prosecco Rosé	7.00
Blanc de Valais Brut J. Germanier	7.00

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

Sherpa Blanc Domaines Chevaliers	8.00
Johannisberg Serge Roh	6.00
Merlot Bianco Guido Brivio	8.00
Fendant Vins de Chevalier	7.00
Gespritzter Weisswein	7.00

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

Rose Leon Chai du Baron	6.00
Pinot Noir «Fusio» Jean-René Germanier	7.00
Cornalin Aguares Thierry Constantin	9.00
Nez Noir Bio Rouvinez	8.00

Heissgetränke mit Alkohol
Boissons chaudes alcoolisées
Hot alcoholic drinks

CHF

Hausgemachter Glühwein	7.50
Hot Honey Apfel	8.00
Hot Honey Ingwer	8.00
Kaffee Baileys	12.00
Kaffee Lutz	8.00
Russische Schokolade	9.00

Kaffee, Tee, Punsch,
Milchgetränke
Café, thé, punch,
boissons lactées

Coffee, tea, hot mulled punch, milk drinks

CHF

Cappuccino	6.00
Doppelter Espresso	6.00
Espresso	5.00
Kaffee	5.00
Kaffee Hag	5.00
Latte macchiato	6.00
Milchkaffee	6.00
Ovomaltine	5.00
Schokolade	5.00
Heisses Wasser	3.00
Tee Ronnefeldt	6.00

Getränke

Boissons

Beverages

dl CHF

Riffelberger Wasser	5	5.00
mit / ohne Kohlensäure	10	10.00
Apfelschorle	5	7.00
Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau	5	7.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.5	7.00
Tonic / Bitter lemon	2	7.00

Bitters

cl CHF

Cynar	4	7.00
Fernet	4	7.00
Appenzeller	4	9.00
Pastis	4	9.00

Bier

Bières

Beer

dl CHF

Calanda vom Fass	3	5.00
	5	7.00
Erdinger Weissbier	5	8.00
Heineken	3.3	6.00
Erdinger alkoholfrei	5	8.00
Panaché	3	5.00
	5	7.00

Gin	cl	CHF
Zermatter Gin	4	12.00
Hendricks Gin	4	12.00

Vermouth/Martini	cl	CHF
Carpano Rosso & Bianco	4	7.00

Whiskys	cl	CHF
Johnny Walker Red Label	4	9.00
Chivas Regal 12 years	4	12.00
Oban Distillerie Edition, Single Malt Whisky	4	16.00
Famous Grouse Scotch		9.00
Macallan 1824 Amber 12 years		14.00

Sollten Sie Fragen zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative à la teneur en alcool des boissons.

If you have any questions about our beverages concerning alcohol content, please consult one of our service personnel.

Spirituosen/Longdrinks	cl	CHF
Aperolito Spritz alkoholfrei		10.00
Aperol Spritz		12.00
Campari		12.00
Giselle Spritz		12.00
Hugo		12.00
Riffelhaus View		11.00
Grappa di Brunello	2	9.00
Amaretto di Saronne	2	11.00
Baileys Irish Cream	2	11.00
Apicotine Morand	2	8.00
Framboise Morand	2	8.00
Kirsch Dettling	2	6.00
Kräuter Morand	4	8.00
Pflümli Morand	4	8.00
Vieille Prune Védrenne	2	10.00
Williamine Morand	2	8.00
Bayou Rum	4	9.00
Appenzeller	2	9.50
Calvados Morin	2	9.00
Vodka Stolichnaya	4	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP	2	10.00

**«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