



Welcome Chämi-Hitta

Herzlich Willkommen im Bergrestaurant Chämi-Hitta auf der Unteren Riffelalp, auf 2111 m.ü.M. Unser Ziel ist es Ihnen Ihren Aufenthalt in Zermatt zu verschönern. Also lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und geniessen Sie den Aufenthalt. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und würden uns freuen, Sie immer wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Welcome to the mountain restaurant «Chämi-Hitta», lying on the Lower Riffelalp at 2111 meters above sea level. We would like to enrich your holidays in Zermatt. Therefore, let us know if there is anything we can do to make your stay even better. Enjoy your meal and we hope to have the pleasure of seeing you again.

Bienvenue au restaurant de montagne «Chämi-Hitta» à la Basse Riffelalp à 2111 mètres au-dessus du niveau de la mer. Notre but est de rendre votre séjour à Zermatt encore plus agréable. Nous espérons que vous passerez quelques heures inoubliables chez nous. Nous vous souhaitons un bon appétit et serions heureux de pouvoir vous accueillir de nouveau parmi nous.

Allergene

Einige unserer Speisen sind gluten- und laktosefrei.

Bei Unklarheiten und Fragen helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

A few of our meals are gluten- and lactose free. If you have further questions, our serviceteam will help you out.

Quelques de notre menus sont sans gluten et sans lactose. Si vous avez des questions notre serviceteam peut aider.


Fleischdeklaration

Rind: Schweiz/Paraguay. Schwein: Schweiz. Hirsch: Schweiz/Australien. Poulet: EU. Wurstware: Schweiz.

Lachs: Norwegen. Luftgetrocknete Produkte: Schweiz/Wallis.

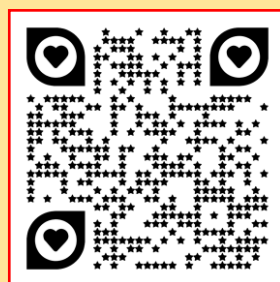
Suppen



- | | | |
|--|---|-------|
| 1 | Frische hausgemachte Gemüsesuppe
<i>Potage de légumes frais</i>
Fresh vegetable soup | 12.-- |
|  | Frische hausgemachte Gemüsesuppe mit Wienerli
<i>Frais potage de légumes avec saucissons viennois</i>
Fresh vegetable soup with wiener | 14.-- |
| 3 | Ungarische Gulaschsuppe (mit Rindfleisch und Kartoffeln)
<i>Potage au goulache</i>
Goulash soup | 14.-- |
| 4 | 1 Portion Reibkäse zur Suppe
<i>Fromage pour le potage</i>
Cheese for the soup | 2.50 |

To Do Chämi-Hitta

- 09:30 Best Coffee Stop
- 12:00 Good Lunch Time
- 15:00 Après-Ski
- 18:00 Private Partys



Unsere leckeren Salate




10	Kleiner grüner Blattsalat <i>Salade verte, Green salad</i>		9.--
11	Kleiner gemischter Salat <i>Salade mêlée, Mixed salad</i>		12.--
	Grosser Salatteller <i>Salade mêlée, Big mixed salad</i>		
15	- mit Ei <i>avec œuf, with egg</i>	½ Port. 14.--	19.--
16	- mit Thunfisch <i>avec du thon, with tuna</i>		22.--
17	- mit geräuchertem Lachs <i>avec saumon fumé, with smoked salmon</i>		26.--
	18 - mit Trockenfleisch <i>avec viande séchée, with air-dried beef</i>		24.--
19	- mit Schweinesteak <i>avec steak de porc, with porc-steak</i>		26.--
20	- mit Käsekuchen <i>avec tarte au fromage, with cheese pie</i>		24.--
	21 - mit Hobelkäse <i>avec fromage du valais, with cheese from Wallis</i>		22.--
25	Nüsslisalat mit Ei und frischen Champignons an einer Specksauce <i>Salade de mache avec oeuf, lard et champignons, Lamb's lettuce salad with egg, bacon and champignons</i>	½ Port. 14.--	22.--
26	Nüsslisalat mit gebratenen Hirschstreifen und frischen Champignons, an einer Specksauce <i>Salade de mache avec cerf, Lamb's lettuce salad with stripe of deer</i>		28.--

Unsere Walliser Spezialitäten



Fondue

- | | | | | |
|--|----|--|------------|-------|
|  | 40 | Walliser Käse Fondue gibt's ab 2 Personen
<i>Fondue au fromage, Homemade cheese fondue</i> | pro Person | 24.-- |
| | | - mit einem Glas Silberzwiebeln und Cornichons | | 4.-- |

Diverse Walliserteller

- | | | | | |
|--|----|---|---------------|-------|
| | 41 | Walliserteller
<i>Assiette Valaisanne, différente viande séchée et fromage</i>
Wallis plate, mixed dried meats and cheese | ½ Port. 17.-- | 27.-- |
| | 42 | Walliser Trockenfleischteller
<i>Viande séchée du Valais</i>
Wallis air-dried beef plate | ½ Port. 17.-- | 27.-- |
|  | 43 | Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse
<i>Viande séchée et fromage du valais</i>
Air-dried beef and cheese from Wallis | ½ Port. 17.-- | 27.-- |
| | 44 | Walliser Hobelkäse
<i>Tranches fines de fromage du Valais</i>
Thin sliced cheese from Wallis | ½ Port. 15.-- | 23.-- |
| | 45 | Walliser Trockenspeck
<i>Lard sec</i>
Air-dried bacon | | 16.-- |
| | 46 | Walliser Hauswurst (1 Stück) mit Käse und Roggenbrot
<i>Une saucisse séchée avec fromage et pain de seigle</i>
One air-dried sausage with cheese and rye-bread | | 16.-- |

Käseschnitten



- 51 **Käseschnitte mit Ei** 19.--
Croûte au fromage avec œuf
Homemade toast with cheese and egg
- 52 **Käseschnitte mit Schinken und Ei** 22.--
Croûte au fromage avec jambon et œuf
Homemade toast with ham, egg and cheese
- 53 **Käseschnitte Hawaii mit Schinken, Ananas und Ei** 24.--
Croûte au fromage avec jambon, ananas et œuf
Homemade toast with cheese, ham, ananas and egg
-  55 **Käseschnitte "Chämi-Hitta"** 25.--
mit Tomaten, Schinken, Zwiebeln und Ei
Croûte au fromage "Chämi-Hitta" avec tomate, oignon, œuf et jambon
Cheese - Toast "Chämi-Hitta" with tomato, onion, egg and ham

Röstis

- 30 **Eier-Rösti** 19.--
mit 2 Spiegeleier, *2 oeufs*, 2 eggs
- 31 **Walliser-Rösti** 22.--
Tomaten+Käse, *tomate+fromage*, tomato+cheese
- 32 **Sennen-Rösti** 23.--
Käse und Ei, *fromage et oeuf*, cheese and egg
- 33 **Jäger-Rösti** 23.--
Speck und Ei, *lard et oeuf*, bacon and egg
- 34 **Förster-Rösti** 23.--
Schinken und Ei, *jambon et oeuf*, ham and egg
-  35 **Rösti "Tutti-Frutti"** 25.--
Speck, Schinken, Käse und Ei, *lard, jambon, fromage et oeuf*,
bacon, ham, cheese and egg
- 36 **Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerretich** 26.--
Saumon fumé, raifort, smoked salmon, horseradish
- 38 **Rösti mit Zwiebelsauce** 16.--
avec sauce d'oignon, with onion sauce

Pasta



- | | | |
|---|---|-------|
| 60 | Spaghetti Napoli
mit Tomatensauce
<i>Spaghetti à la napolitaine</i>
Spaghetti with tomato sauce | 19.-- |
| 61 | Spaghetti Bolognese
Tomatensauce mit Hackfleisch
<i>Spaghetti et sauce tomate avec de la viande hachée</i>
Spaghetti and tomato sauce with meat | 23.-- |
| 62 | Spaghetti mit Zwiebelsauce
<i>avec sauce d'oignon</i>
with onion sauce | 15.-- |
|  63 | Spaghetti René (Chefs Favorit)
mit Cervelat, Tomatensauce und Käse
<i>Cervelat (Saucisse Swiss) avec Spaghetti, sauce tomate, fromage</i>
Cervelat (Swiss sausage) with Spaghetti, tomato sauce, cheese | 24.-- |
| 64 | Penne all`arrabbiata
mit pikanter Tomatensauce
<i>Penne avec une sauce tomate piquante</i>
Penne with spicy tomato sauce | 22.-- |
| 65 | Makkaroni
an Rahmsauce mit Schinken und Käse
<i>Macaroni avec jambon, fromage et sauce crème</i>
Macaroni with ham, cheese and cream sauce | 23.-- |
| 66 | Tortellini à la casa
an Rahmsauce mit Schinken und Käse
<i>Tortellini avec jambon, fromage et sauce crème</i>
Tortellini with ham, cheese and cream sauce | 25.-- |

Gerichte vom Lavastein-Grill



- | | | | |
|--|----|--|-------|
|  | 80 | Hirschschnitzel mit Rösti und Rotkraut an einer Hubertussauce | 28.-- |
| | | <i>Escalope de cerf avec rösti et sauce "Hubertus"</i>
Escalope of deer with rösti and "Hubertus" sauce | |
| | 81 | Rumpsteak mit Pommes, Tomate und Kräuterbutter | 28.-- |
| | | <i>Rumpsteak avec beurre aux herbes et pommes frites</i>
Rump-steak with butter sauce and french fries | |
| | 82 | Schweinesteak mit Pommes, Tomate und Kräuterbutter | 26.-- |
| | | <i>Steak de porc avec beurre aux herbes et pommes frites</i>
Porc-steak with butter sauce and french fries | |
|  | 83 | Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce | 23.-- |
| | | <i>Saucisse de veau rôtie avec sauce d' oignon et rösti</i>
Grilled sausage with onion sauce and rösti | |
| | 84 | Kalbsbratwurst mit Pommes und Zwiebelsauce | 23.-- |
| | | <i>Saucisse de veau rôtie avec sauce d' oignon et pommes frites</i>
Grilled sausage with onion sauce and french fries | |

Pommes Gerichte


- | | | | |
|--|----|--|-------|
|  | 85 | Chicken Nuggets mit Pommes | 19.-- |
| | 86 | Poulet Cordon bleu mit Pommes | 19.-- |
| | 87 | 2 Wienerli mit Pommes | 19.-- |
| | | <i>Deux winners (Hot Dogs) avec pommes frites, Two winners with french fries</i> | |
|  | 88 | Käseschübling mit Pommes | 21.-- |
| | | <i>Fromage Schübling avec pommes frites, Cheese Schübling with french fries</i> | |
| | 89 | Pommes mit Zwiebelsauce | 14.-- |
| | | <i>avec sauce d' oignon, with onion sauce</i> | |
| | 99 | Portion Pommes | 12.-- |
| | | Portion French fries | |

Desserts



Unsere hausgemachten Desserts

Apfelstrudel *Strudel aux pommes, apple strudel*

- mit **Vanille Sauce** *avec sauce vanilla, with vanilla cream* 8.50
- mit **Zimteis** *avec glace à la cannell, with cinnamon ice-cream* 9.50
-  - mit **Vanille Sauce und Zimteis** 10.50
- mit **Vanille Sauce, Zimteis und Rahm** 12.00

Zwetschgen oder Aprikosen Kuchen *Gateau fait maison, Homemade pie*

- mit **Schlagrahm** *avec chantilly, with whipped cream* 8.50

Warme Vanillesauce im Becher mit Schlagrahm 5.50



Unsere Glaces

Preis pro Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Zimt, Aprikose 3.70

Rahmzuschlag 1.50

Cornet, Eiswaffel mit einer Kugel 4.20

Cornet, Eiswaffel mit zwei Kugeln 6.20

 **Coupe Dänemark** ½ Port. 8.00 10.50

Sorbet Valaisanne Aprikosensorbet mit Abricotine ½ Port. 7.00 9.50

Hot Berry Vanille Glace, Beeren, Rahm ½ Port. 9.00 11.50

Café Glace Mocca Glace, Espresso, Rahm ½ Port. 7.00 9.50

Thesi Kinderbecher, Vanille- und Erdbeer 6.50

Diverse Frappés Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Zimt, Aprikose 8.50

Kaffee / Getränke mit Alkohol





Kaffee

Kaffee crème optional koffeinfrei	4.40
Milchkaffee	4.80
Espresso, Ristretto optional mit Milchschaum	4.40 / 4.80
Doppelter Espresso optional mit Rahm	5.80 / 6.80
 Cappuccino optional mit Aroma Vanille / Caramel	4.80 / 5.80
Latte Macchiato optional mit Aroma Vanille / Caramel	5.80 / 6.80
Big cold Kaffee Latte optional mit Rahm	5.80 / 6.80
 Flat White 2 Espresso, Milchschaum braun	6.80
Kaffee Mélange	5.40
Kaffee Riffelalp Espresso, heisse Schokolade, Rahm	7.80





Kaffee mit Schuss

 Chämi-Hitta Hauskaffee, 4cl Geheimnis, Rahm	9.50
Kaffee Baileys 4cl Baily's, Rahm	9.50
Kaffee Amaretto 4cl Amaretto, Rahm	9.50
Schümli-Pflümli 4cl Pflümli, Rahm	9.50
Kaffee Bombardino 4cl Eierlikör, Rahm	9.50
 Kaffee Kanton Wallis 4cl Abricotine, Rahm	12.50
Irish Coffee 4cl Whisky, Rahm	12.50
Kaffee Fertig dunkel, 4cl Zwetschge	7.70
Kaffee Lutz hell, 4cl Zwetschge oder Kräuter	7.70
Kaffee Gin Tonic 4 cl Gin, Espresso, 2dl Schweppes Tonic (kalt)	9.50



Warme Getränke mit Schuss

 Glühwein hausgemacht, mmmh	6.50
 Lumumba 4cl Rum, heisse Schokolade, Rahm	9.50
Winterling 4cl Baily's, heisse Milch	8.00
Schneewittchen 4cl Amaretto, heisse Milch	8.00
Holdrio Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps	7.70
Fröschli grüner Vodka mit Pfefferminztee	7.70
Jägertee 44%, stark	8.50



Bier und Wein



Bier





vom Fass

	Feldschlösschen	3dl / 5dl	4.80 / 7.80
	Panaché, Radler, Shandy	3dl / 5dl	4.80 / 7.80

Flaschenbier

	Clausthaler alkoholfrei	3dl	4.80
	Zermatt Bier	3dl	6.50
	Schneider Weisse Weizenbier	5dl	8.50
	Apfelwein saure Moscht mit Alkohol	5dl	6.80


Flaschenweine 7.5dl im Offenausschank

	Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss	1 dl		7.50
	Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot	1 dl		7.50


Weine offen (1dl, 2dl, 3dl, 5dl)



Weissweine

	Fendant	Gutedel	fruchtig-trocken	pro dl	4.40
	Johannisberg	Sylvaner	fruchtig-süsslich	pro dl	4.80
	Heida	Traminer, Paien	typisch Wallis	pro dl	5.80

Rosé

	Dôle Blanche	Pinot/Gamay	sehr gut und süffig	pro dl	4.40
--	--------------	-------------	---------------------	--------	------

Rotweine

	Dôle	Pinot/Gamay	harmonisch-leicht	pro dl	4.40
	Pinot Noir	Blauburgunder	harmonisch-beerig	pro dl	4.80
	Primitivo	Zynfandel	italienisch, molto buono	pro dl	5.20

Schaumweine

	Prosecco	Val d'Oca, Treviso	Cüpli	7.50
	Champagner	Charles Bertin Brut	Cüpli	12.00

Getränke



Kalte Getränke

Der Umwelt zuliebe wird unser exzellentes Quellwasser hier auf der Riffelalp filtriert, mit Kohlensäure versetzt und abgefüllt.

Riffelalp Quellwasser ohne Kohlensäure 3dl / 5dl / 1L 4.00 / 5.40 / 7.50

Riffelalp Quellwasser mit Kohlensäure 3dl / 5dl / 1L 4.40 / 6.40 / 9.50

Softdrinks 3dl / 5dl 4.80 / 6.80

Cola, Coca Zero, Spezi, Fanta, Citro, Rivella rot/(blau nur 3dl),
Apfelschorle, Schweppes Tonic, Ice Tea

Fruchtsäfte

Orangensaft, Apfelsaft 3dl / 5dl 4.80 / 6.80

Unsere leckeren frischen Smoothies

Tropi Colada Banane, Kokosnuss, Ananas



Mango Paradise Mango, Passionsfrucht, Ananas, Zitrone

Green Machine Spinat, Sellerie, Brokkoli, Mango, Bananen, Ananas



8.80

8.80

8.80

Warme Getränke



Heisse Schokolade, Ovomaltine optional mit Rahm 4.80 / 5.80

Apfelpunch, Waldbeerenpunch 4.80

Heisse Zitrone 4.40

Tee Standard 4.40

Tee crème/citron, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Hagebutten,
Lindenblüten, Eisenkraut, Grüntee, Kamille, Ingwer-Zitrone

Tee Platinum 5.40

Mango & Ginger: Grüntemischung mit intensiver Mango-Note und einer Spur Ingwer

Golden Caramel: Kräftiger, cremiger Rooibos mit mildem Caramel-Geschmack

Medley of Mint: Zwei Arten Minze in perfekter Harmonie

Berry Blush: Eine köstliche Mischung aus Früchten und Kräutern

Winter Special



Chämi-Hitta Menü

Käseschnitte "Chämi-Hitta"

mit Tomaten, Schinken, Zwiebeln und Ei

Croûte au fromage "Chämi-Hitta" avec tomate, oignon, œuf et jambon

Cheese-Toast "Chämi-Hitta" with tomato, onion, egg and ham

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Strudel aux pommes avec sauce vanille

Apple strudel with vanilla cream

Kaffee Chämi-Hitta 4cl Geheimnis, Rahm


Fr. 38.--




Drinks and Shots



Aperitifs 4cl

 Aperol Spritz	9.50
Hugo	9.50
Pastis	7.50
Campari	5.50
Cynar	5.50
Martini Bianco	5.50


Long Drinks 4cl

 Gin-Tonic	9.50
Bacardi-Cola	9.50
Vodka-Redbull	9.50
Vodka-Orange	9.50
Smirnoff Ice 27.5cl	6.50
Red Bull	5.80

Shot Time 2cl


Unsere Hausschnäpse 4.20

Génépi Gornergrat
Galigali Riffelberg

 Arvenschnaps Riffelalp


Warme Shots mit Rahm 4.70

Chämi-Hitta
Heisse Witwe (Pflaumenlikör)

 Eierlikör
Nusslikör


Diverse Shots 4.20

Jägermeister
Appenzeller
Amaretto
Baileys
Vodka Feige
Quicky

 Saure Zunge (4cl)

Starke Shots 4.70

Grappa
Absinth
Enzian

 Williams (optional mit Birne) 5.70
Abricotin
Vieille Prune

