

WELCOME TO THE - BIENVENUE DANS LE
HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT RITTER



„OLDEST INN“ - „PREMIER RESTAURANT“

„ÄLTESTER GASTHOF“ IN KÄNDERSTEG

THE CULINARY MEETING POINT SINCE 1789

LE RENDEZ-VOUS CULINAIRE DEPUIS 1789

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789

Alpen Tapas neu definiert

Für eine wundervolle Mahlzeit lang entführt werden in die köstliche Welt der Spitzenküche, die auf besten regionalen Produkten, grösster Sorgfalt und viel Liebe zum Genuss basiert.

Originelle, frische und überraschende Variationen und Vielfalt gehören ebenso zur Kochphilosophie von unserem Küchenchef ‚Theo Andenmatten‘, wie eine marktfrische Speiseauswahl nach Jahreszeiten. Eine vielseitige Aromen Küche, schweizerisch und avantgardistisch zugleich, vielleicht etwas gegensätzlich und doch ein perfektes Ganzes. Nachhaltige Produkte, echt und marktfrisch nach saisonalem Angebot sorgfältig ausgewählt. Ätherische und natürliche Aromen fallen ebenso in den Zaubertopf des Restaurants Ritter.

Unser Ziel ist es, Ihnen am Ende der Mahlzeit unvergessliche Stunden für Augen und Gaumen geboten zu haben.

Theo Andenmatten und seine Küchenbrigade wünschen Ihnen Bon Appetit!

Frisch und Aktuell.

Salate, Vorspeisen & Suppen

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Baby-Salat mit grilliertem Speck, Maispouardenbrust und Kandersteiger Alpkäsespäne	17.50
zur Auswahl stehen Ihnen: French Dressing, Balsamico Dressing und das Victoria Hausdressing	
Gebratene Jakobsmuschel serviert in einem Gartenerbsenschaumsüppchen	16.50
Original hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50
Rindskraftbrühe mit Madeira und Trüffelklösschen	16.50

„Alpen-Tapas“

Tapas sind in Spanien üblicherweise kleine Appetithäppchen. Unsere Alpen-Tapas Kreationen sind Gourmet-Kreationen, die aus jeweils drei verschiedenen Gerichten zusammengestellt sind.

„Alpen-Tapas“ - Vorspeisevariationen

Land und Meeres-Variationen

Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit einem Mango-Pfefferminzsalat
knusprige Rauchlachsrollchen auf Gurkennudeln mit pikanter Kokos-Kaltschale
Rindskraftbrühe mit Madeira und Trüffelklösschen

23.50

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Gartenerbsenschaumsüppchen mit einem Cynar-Sabayon
lauwarmer Pilzsalat mit einer Kräuter-Gemüsevinaigrette
gratinierter Ziegenkäse auf einem pikanten Erdbeersalat

18.50

„Alpen-Tapas“ - Hauptgangvariationen

Swiss

Mille feuille von Kalbsschnitzel und Rösti mit Champignonschaum

Gebratene Bündner Gerstensuppe auf einem Bergkräutersalat

Felchenfilet im Kräutermantel auf sautiertem Blattspinat 38.--

Land und Wasser

Gebackene Kalbsbackenpralinen auf einem Basilikumpesto und konfierten Cherrytomaten

Riesencrevette im Sesammantel auf asiatischen Gemüsespaghetti

Seeteufelmedaillon auf einem schwarzen Reissockel mit einem Alpenkräuterschaum 45.--

Vegetarisch

Mille feuille von grilliertem Gemüse mit Ziegenfrischkäse gratiniert

Erbsenravioli mit Zitronen-Kapernsauce

Kichererbsen-Gemüseintopf mit einem pochierten Wachtelei 36.50

Traditionelle Hauptgerichte

- Duett vom Lammrack und der Maispoularde auf einem Trüffeljus serviert mit einem Kartoffel-Eisbergstampf und knackigem Gemüsebouquet 43.50
- Rindsfilet-Tournedos vom Grill serviert auf einem feinen provenzalischen Gemüse und knusprigen Alpenkräuter-Polentarollen 48.--
- Gebratene Seeteufelmedaillons mit einer Oliventapenadekruste serviert auf einem Petit Chevrier-Risotto und knackigem Gemüse-Potpourri 44.50
- Hausgemachte Erbsenravioli mit Zitronen-Kapernsauce 26.50
- Kalbsgeschnetzeltes Gasterntal Art mit frischen Pilzen an einer Kräuterrahmsauce, serviert mit Butterrösti 39.--

Ritter-Klassiker (ab 2 Personen)

- Tatarenhut, der einmalige Tisch-Grillplausch, mit Rinds- und Kalbsfleisch, Geflügel und Speck dazu feine Saucen, Pickles, Pommes frites und Reis pro Person 49.50
- Zartes Chateaubriand mit Madeirajus und Sauce Bearnaise, mit reichhaltiger Gemüseplatte und feinem Kartoffelgratin pro Person 56.--

Theo Andenmatten's Degustationsmenü

Ente-Mango-Chili

Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit einem Mango-Chilialat

Jakobsmuschel-Erbesen-Rahm

Gebratene Jakobsmuschel serviert in einem Gartenerbsenschaumsüppchen

Pfefferminze-Prosecco-Erdbeeren

Pfefferminzsorbet serviert mit Prosecco und Erdbeeren

Lamm-Maispoularde-Trüffel

Duett vom Lammrack und der Maispoularde auf einem Trüffeljus

serviert mit einem Kartoffel-Eisbergstampf und knackigem Gemüse-Potpourri

Käse-Senf-Feigen

Kleine Auswahl aus regionalem Käse einem süssen Erdbeersenf und hausgemachtem Früchtebrot

Aprikose-Haselnuss-Mascarpone

Beerentiramisu und Haselnussglace im Strudelteig gebacken auf einem Aprikosenchutney

4-Gang Menu Fr. 79.--

5-Gang Menu Fr. 89.--

6-Gang Menu Fr. 99.--

Unsere Desserts

Victoria-Dessertüberraschung		Fr. 16.50
Haselnuss-Beeren-Aprikosen - pikanter Erdbeersalat mit Pfefferminzsorbet, Beerentiramisu und Haselnussglace im Strudelteig gebacken auf einem Aprikosenchutney		Fr. 14.50
Lauwarmer Schokoladentimbale mit einer Eiercognacsauce serviert mit frischen Beeren		Fr. 15.50
Coupe Romanoff - marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm garniert mit einem Mandeltuile		Fr. 11.50
Gebrannte Creme nach einem Rezept aus dem neuen Berner Kochbuch von 1836, serviert mit einem Brätzeli		Fr. 10.50
Hausgemachte Sorbets		
- Pfefferminz	1 Kugel	Fr. 4.00
- Rhabarber-Chili	2 Kugeln	Fr. 7.00
- Haselnussglace	3 Kugeln	Fr. 9.00
- Walderdbeer		
Kleine Auswahl aus regionalem Käse einem süssen Erdbeersenf und hausgemachtem Früchtebrot		Fr. 14.50

New definition of alpine tapas

For a wonderful meal we will carry you away to the delicious world of top cuisine, which is based on best regional products, highest carefulness and lots of love to enjoyment.

Original, fresh and surprising varieties and diversity belong to the cooking philosophy of our Executive Chef 'Theo Andenmatten', as well as market fresh selection of dishes by seasons. A varied cooking of flavours, typically Swiss and avant-garde as well, maybe a little different but in the end perfect as a whole. Lasting products, authentic and market fresh, carefully selected according to seasonal offers. Ethereal and natural flavours are used in the magic pot of the Restaurant Ritter.

Our aim is, to have given you at the end of your meal, unforgettable moments for eyes and palate.

Theo Andenmatten and his team
wish you Bon Appetit!

Fresh and seasonal

Salads, starters & soups

Assorted green leaf salad 9.50

Mixed salad 12.50

Baby salad with grilled bacon, corn poulard breast
and Kandersteger alp cheese chips 17.50

with a choice of:

French dressing, Balsamico dressing and the Victoria home dressing

Roasted scallop served in a garden pea cream soup 16.50

Original homemade barley soup from the Grisons 12.50

Beef broth with Madeira and truffle dumplings 16.50

„Alpine Tapas“

In Spain tapas are usually small appetizers.

Our Alpine tapas creations are gourmet-plates consisting of three different dishes.

„Alpine Tapas“ - starters

Surf and turf

Carpaccio of smoked duck breast with a mango peppermint salad

Crispy smoked salmon rolls on cucumber noodles with spicy chilled soup of coconut

Beef broth with Madeira and truffle dumplings 23.50

Trilogy of vegetarian delicacies

Garden pea cream soup with a Cynar sabayon

Lukewarm mushroom salad with a herb and vegetable vinaigrette

Gratinated goat cheese on a spicy strawberry salad 18.50

„Alpine Tapas“ – main courses

Swiss

Mille feuille of veal escalope and Rösti with mushroom foam

Roasted Grisons barley soup on a mountain herb salad

Whitefish fillet in herb coating on sautéed spinach leaves

38.--

Surf and turf

Baked veal cheeks pralines on a basil pesto and confectioned cherry tomatoes

Giant shrimp in a sesame coat on Asian vegetable spaghetti

Monkfish medallion on a black rice base with an Alpine herb foam

45.--

Vegetarian

Mille feuille of grilled vegetables gratinated with fresh goat's cheese

Peas ravioli with lemon caper sauce

Chickpea vegetable stew with a poached quail egg

36.50

Traditional main courses

Duet of lamb rack and corn poulard on a truffle jus served with a potato iceberg rammer and crunchy vegetable bouquet	43.50
Grilled beef fillet tournedos served on a fine Provencal Vegetables and crispy Alpine herbal pole rolls	48.--
Fried monkfish medallions with an olive tapenade crust served on a Petit Chevrier risotto and crisp vegetable potpourri	44.50
Homemade pea ravioli with lemon caper sauce	26.50
Veal Sliced Gasterntal Style with fresh mushrooms in a creamy herb sauce, served with butter Rösti	39.--

Ritter-Classics (minimum of 2 persons)

Tatarenhut, the unique table barbecue party, with beef, veal, poultry and bacon, served with a selection of sauces, pickles, French fries and rice	per person 49.50
Tender Chateaubriand with Madeira juice and Béarnaise sauce, with a rich vegetable platter and delicious potato gratin	per person 56.--

Theo Andenmatten's tasting menu

Duck-Mango-Chili

Carpaccio of smoked duck breast with a mango chili salad

Scallop-Peas-Cream

Roasted scallop served in a garden pea cream soup

Peppermint-Prosecco-Strawberries

Peppermint sorbet served with prosecco and strawberries

Lamb-Corn poularde-Truffles

Duet of lamb rack and corn poularde on a truffle jus
served with mashed iceberg-potatoes and crunchy vegetable potpourri

Cheese-Mustard-figs

Small selection of regional cheese, a sweet strawberry mustard and homemade fruit bread

Apricot-Hazelnut-Mascarpone

Berry tiramisu and hazelnut ice cream baked in strudel dough on an apricot chutney

4-course menu Fr. 79.--

5-course menu Fr. 89.--

6-course menu Fr. 99.--

Our Desserts

Victoria dessert surprise Fr. 16.50

Hazelnut Berry Apricots – spicy strawberry salad with peppermint sorbet, berry tiramisu and hazelnut ice cream baked in strudel dough on an apricot chutney Fr. 14.50

Warm chocolate timbale with an egg cognac sauce served with fresh berries Fr. 15.50

Coupe Romanoff – Marinated strawberries with vanilla ice-cream and an almond tuile Fr. 11.50

Crème brûlée after a recipe of the Bernese cookbook from 1836, served with a “Brätzeli” Fr. 10.50

Homemade sorbets

- Peppermint	1 scoop	Fr. 4.--
- Rhubarb chili	2 scoops	Fr. 7.--
- Hazelnut ice cream	3 scoops	Fr. 9.--
- Wild strawberry		

Plate of local cheeses with a sweet wild strawberry mustard and homemade fruit bread Fr. 14.50

Tapas des Alpes redéfinis

Être pris pour le temps d'un repas merveilleux dans le monde délicieux de la gastronomie, qui est basé sur les meilleurs produits régionaux, sur un grand soin et sur l'attention au goût.

La diversité et les variantes originales, fraîches et surprenantes font partie de la philosophie de la cuisine de notre chef « Theo Andenmatten », tel qu'un menu frais du marché selon les saisons. Une cuisine de saveurs plurivalentes, Suisse et dans le même temps, avant-gardistes, peut-être quelque chose de différent et pourtant, un ensemble parfait. Des produits durables, authentiques et une offre de saison frais du marché soigneusement sélectionnés. Les saveurs essentielles et naturelles prennent place ainsi dans la poêle magique du restaurant Ritter.

Notre objectif est de vous procurer pendant et à la fin du repas des moments inoubliables pour vos yeux et votre palais.

Theo Andenmatten et sa brigade de cuisine vous souhaite Bon Appétit !

Frais et de saison

Salades, entrées et potages

Salade verte assortie	9.50
Salade mêlée	12.50
Jeunes pousses de salade avec lard grillé, poitrine de poularde au maïs et copeaux de fromage d'alpage de Kandersteg	17.50
avec choix de nos sauces: sauce française, balsamique ou Victoria	
Coquille St-Jacques rôtis servi dans une soupe à la crème de petits pois du jardin	16.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits maison	12.50
Bouillon de bœuf au Madère et boulettes truffées	16.50

„Tapas alpins“

En Espagne les tapas sont des petits amuse-bouche.

Nos créations de tapas alpins sont des plats gourmets composés de trois mets différents.

„Tapas alpins“ - variations d'hors-d'œuvre

Variation mer et terre

Carpaccio de magret de canard fumé avec salade de mangues et menthe
rouleaux de saumon fumé croustillant sur nouilles aux concombres et soupe froide
de noix de coco épicée / bouillon de bœuf au Madère et boulettes truffées

23.50

Trilogie de délices végétariens

Soupe à la crème de petits pois du jardin avec un sabayon au Cynar
salade de champignons tiède avec une vinaigrette aux herbes et légumes
fromage de chèvre gratiné sur une salade de fraises épicée

18.50

„Tapas alpins“ - variations de plats principaux

Swiss

Mille feuille à l'escalope de veau et Rösti avec mousse de champignons /
soupe à l'orge des Grisons rôtie sur une salade d'herbes des montagnes /
filet de perches aux herbes sur des épinards sautés

38.--

Mer et terre

Pralines de joues de veau sur un pesto au basilic et des tomates cerises confites /
crevette géante dans un manteau au sésame sur spaghetti de légumes asiatiques /
médaillon de lotte sur un socle de riz noir avec une mousse d'herbes alpines

45.--

Végétarien

Millefeuille de légumes grillés gratinés au fromage de chèvre frais /
raviolis de petits pois au citron et aux câpres / ragoût de pois chiches
aux légumes avec œuf de caille poché

36.50

Plats classiques

Duo de carré d'agneau et poularde de maïs sur un jus truffée servi avec une purée à l'iceberg et pommes de terre, bouquet de légumes croquants	43.50
Tournedos de filet de bœuf grillé servi sur des légumes à la Provençale et herbes des Alpes	48.--
Médallions de lotte frits avec une croûte de tapenade d'olives servi sur un petit risotto de chèvre et un pot pourri de légumes	44.50
Raviolis aux petits pois fait-maison avec sauce aux câpres et citron	26.50
Emincé de veau du Gasterntal aux champignons frais dans une sauce crémeuse aux herbes, servi avec rösti au beurre	39.--

Plats classiques du Ritter (dès 2 personnes)

Chapeau des Tartares, le plaisir de la grillade à table, avec viande de bœuf, veau, volaille et lard servie avec différentes sauces et garnitures, frites et riz	par personne 49.50
Tendre Chateaubriand au jus de Madeira et sauce Béarnaise, avec un plat varié de légumes et un savoureux gratin dauphinois	par personne 56.--

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Canard-Mango-Chili

Carpaccio de magret de canard fumé avec une salade de mangues au chili

Coquille Saint-Jacques- petits pois-crème

Coquille Saint-Jacques rôtis, servis dans une soupe à la crème de petits pois du jardin

Menthe-Prosecco-fraise

Sorbet à la menthe servi avec Prosecco et fraises

Agneau-poularde de maïs-truffées

Duo de carré d'agneau et poularde de maïs sur un jus de truffée servi avec une purée à l'iceberg et pommes de terre, pot pourri de légumes croquants

Fromage-moutarde-figues

Assiette de fromages de la région avec moutarde douce à la fraise et pain aux fruits fait-maison

Abricot-Noisette-Mascarpone

Tiramisu aux baies et glace aux noisettes dans un strudel, sur chutney d'abricot

Menu 4 services Fr. 79.--

Menu 5 services Fr. 89.--

Menu 6 services Fr. 99.--

Nos desserts

Dessert surprise Victoria Fr. 16.50

Noisette Baies Abricots - salade de fraises épicée avec sorbet à la menthe, tiramisu aux baies et glace aux noisettes en pâte de strudel sur chutney à l'abricot Fr. 14.50

Timbale au chocolat chaud avec une sauce au cognac à l'oeuf servi avec des baies fraîches Fr. 15.50

Coupe Romanoff - Fraises marinées à la glace vanille, crème chantilly garni avec une tuile d'amande Fr. 11.50

Crème brûlée d'après une recette du livre de cuisine Bernois de 1836, servie avec un bretzel Fr. 10.50

Sorbets faits maison:

- | | | |
|-----------------------|----------|----------|
| - Menthe | 1 boule | Fr. 4.-- |
| - Rhubarbe au chili | 2 boules | Fr. 7.-- |
| - Glace aux noisettes | 3 boules | Fr. 9.-- |
| - Fraises des bois | | |

Assiette de fromages de la région avec moutarde douce à la fraise et pain aux fruits fait-maison Fr. 14.50