

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



„OLDEST INN“ - „PREMIER RESTAURANT“

„ÄLTESTER GASTHOF“ IN KANDERSTEG

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!

Sandwiches

Knusprige Französische Baguettes-Sandwiches

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten und Cornichons 11.—
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Frischkäse 15.—
- mit Parmaschinken, Parmesansplitter und frischem Rucola 15.—
- mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto 11.50

Clubsandwiches mit Schinken, Speck, Poulet, Avocado, Spiegelei

Eisbergsalat, verschiedenen Saucen, dazu Pommes frites 24.—

Frisch und Aktuell.

Salate, Vorspeisen & Suppen

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
oder	
Baby-Salat mit grilliertem Speck, Maispouarden-Streifen und Kandersteger Alpkäsespäne	17.50
zur Auswahl stehen Ihnen unsere hausgemachten Dressings: French, Balsamico und Victoria Hausdressing	
Kürbissuppe mit einer Riesencrevette	16.50
Original Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50
Herbstsalat mit Birnen, Äpfeln, Nüssen, sautierten Pilzen und gebratenen Rehstreifen an einem Quitten-Balsamdressing	20.50

„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

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Würziger Salat von Herbstfrüchten mit einer Gorgonzolapraline /

Kürbissuppe mit einem Karamel-Nussklösschen /

Lauwarmer Pilzsalat mit einem Mirabellensorbet

19.50

Die Wilde Variation

Süss-saure Kürbiskugeln mit Wildschweinschinken /

Enten-Consommé mit Trüffelteigtaschen und Sherry /

Geräucherte Wachtelbrust mit einem Gewürz-Traubensalat

24.50

„Alpen-Tapas“ - Hauptgangvariationen

Land und Wasser

Rindsfilet und Riesencrevette auf einem Süsskartoffelpüree und Chai-Tee-Sabayon /
Saltimbocca vom Seeteufel auf einem Vanille-Kürbischutney /
Hausgemachte Ravioli mit konfierter Rindsbacke gefüllt im Rosmarinbutter geschwenkt 46.—

Vegetarisch

Hausgemachte Trüffelravioli auf einem Pastinakenmousseline /
Spätzlipfanne mit Kürbisstreifen und Waldpilzen /
Rotkrautstrudel mit Apfelschnitzen 36.50

Wilde Zeiten

Rosa gebratene Rehschnitzel auf einem Quittenhutney und einem Panettoneknödel /
Steinpilz-Schupfnudeln mit poelierter Wachtelbrust /
Gemspfeffer mit Rotkrautstrudel und Apfelschnitzen 47.—

Traditionelle Hauptgerichte

Gemspfeffer serviert mit Rotkohlstrudel, glasierten Marroni, sautierten Pilzen, Rotweibirne und hausgemachten Spätzli 35.—

Rosa gebratene Rehschnitzel auf Thymianfeigen an einer Balsamicosauce, serviert mit Kartoffelknödel und Rotkohlstrudel mit Apfelschnitzen und glasierten Rosenkohlblätter 46.50

Im Rosmarin-Honig gebratenes Blausee-Forellenfilet auf sautierten Steinpilzen, serviert mit Venerereis-Kroketten und Selleriepüree 46.50

Hausgemachte Trüffelravioli im Rucolabutter gewendet, serviert auf einem Pastinakenmousseline und Cranberrykompott und Parmesanspäne 29.50

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

Rosa gebratener Rehrücken mit einer Preiselbeer-Rahmsauce, mit Vanille-Kürbiskugeln, Rotkohlstrudel, glasierten Rosenkohlblätter, hausgemachte Trüffelravioli im Rucolabutter und Kartoffelknödel pro Person 59.—

Typically Swiss

Kandertaler Spezialitäten

Trockenfleisch, Hobelkäse, geräuchertes Blausee- Forellenfilet
Ziegenkäse und süss-saure Kürbiskugeln

23.50

Walliser Raclette

mit „Gschwellti“, Perlzwiebeln und Gurken

16.50

Original Käsefondue (Greyerzer und Vacherin)

mit Brot, Raclettekartoffeln, Champignons, Birne und Cherrytomaten

25.50

Lötschberggrösti

mit Tomatenwürfel, Gastern-Kräuter, Berghonig und Käse überbacken

19.50

Kräftige Kandertaler Bauernbratwurst

an Zwiebelsauce mit frischer Butterrösti

19.50

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites und kleinem grünem Salat

25.—

Kalbsgeschnetztes Gasterntalart mit frischen Pilzen

an einer Kräutersauce, serviert mit Butterrösti

39.—

Kandersteger Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei

18.50

Theo Andenmatten's Degustationsmenü

Rind-Pastinake-Rucola: Hausgemachte Ravioli mit konfiertem Rindsbacke gefüllt im Rucolabutter geschwenkt auf einem Pastinakenpüree

Ente-Trüffel-Sherry: Entenconsommé mit Trüffelteigtaschen und Sherry

Seeteufel-Parmaschinken-Vanille: Saltimbocca vom Seeteufel auf einem Vanille-Kürbischutney

Reh-Kaffee-Panetone: Rosa gebratenes Rehrückenfilet im Sternanis-Kaffeekrokant mit Cranberrykompott, Panettoneknödel und Herbstgemüse

Käse-Senf-Haselnuss: Kleine Auswahl aus regionalem Käse, einem süßen Quittensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Quitte-Kürbiskernöl-Tonkabohne: Quittenmousse und Tonkabohnen mit einer Steirischen Kürbiskernölglace

4-gang Menu Fr. 89.--

5-gang Menu Fr. 99.--

6-gang Menu Fr. 114.--

Unser Herbstmenu

Herbstsalat mit Birnen, Äpfel, Nüssen, sautierten Pilzen
und gebratenen Rehstreifen an einem Quitten-Balsamico Dressing

Poelierte Perlhuhnbrust auf einem lauwarmen, pikanten Kürbis
mit einer Appenzeller Alpenbittersauce serviert
mit Kräuterschupfnudeln und Rotkohlstrudel mit Apfelschnitzen
oder

Hausgemachte Trüffelpilzravioli im Rucolabutter gewendet
serviert auf einem Pastinakenmousseline
mit einem Cranberrykompott und Parmesanspäne

Lauwarmer Ovomaltine-Timbale mit einem Mirabellensorbet

Menu à Fr. 69.50

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!

Sandwiches

Crunchy French baguette sandwiches

- with farmer's ham, brie, tomatoes and pickles 11.—
- with smoked salmon and horseradish fresh cheese sauce 15.—
- with Parma ham, parmesan scales and fresh rocket salad 15.—
- with tomatoes, mozzarella and pesto 11.50

Club sandwich with ham, bacon, chicken, avocado, fried egg,
Iceberg lettuce, various sauces and French fries

24.—

Fresh and seasonal

Salads, starters & soups

Assorted green leaf salad	9.50
Mixed salad	12.50
or	
Baby salad with bacon, corn-fed chicken stripes and slices of Kandersteg alpine cheese	17.50
with a choice from our homemade dressings: French, Balsamic and Victoria dressing	
Pumpkin soup with a king prawn	16.50
Original home-made barley soup from the Grisons	12.50
Autumn salad with pears, apples, nuts, sautéed mushrooms and roasted venison strips on a quince balsam dressing	20.50

„Alpine Tapas“

In Spain tapas are usually small appetizers.

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

„Alpine Tapas“ - starters

Trilogy of vegetarian delicacies

Spicy Salad of autumn fruits with a praline of Gorgonzola /
Pumpkin soup with a walnut caramel dumpling /
Tepid mushroom salad with a Mirabelle plum sorbet

19.50

Game variation

Sweet and sour pumpkin pearls with wild boar ham /
Duck Consommé with truffle dumplings and sherry /
Smoked quail breast with a spice-grape salad

24.50

„Alpine Tapas“ – main courses

Surf and turf

Beef tenderloin and giant prawns on a sweet potato puree and chai tea Sabayon /

Saltimbocca of monkfish on a vanilla and pumpkin chutney /

Homemade ravioli stuffed with confit beef jaw in rosemary butter

46.—

Vegetarian

Homemade truffle ravioli on a parsnip mousseline /

Spätzli-pan with stripes of pumpkin and forest mushrooms /

Red cabbage strudel with apple slices

36.50

Game Tapas

Pink roasted escalope of venison on a quince chutney and a panettone dumpling /

Mushroom-noodles with roasted quail breast /

Stew of chamois with red cabbage strudel and apple slices

47.—

Traditional main courses

Stew of Gemison served with red cabbage strudel, glazed chestnuts, sautéed mushrooms, red wine pear and homemade Spätzli	35.—
Pink roasted escalopes of venison, thyme figs on a balsamic sauce, served with potato dumplings and red cabbage strudel with apple slices and glazed leaves of Brussels sprouts	46.50
Rosemary honey roasted Blausee trout filet on sautéed boletus mushrooms, served with Venere rice croquettes and celery puree	46.50
Homemade truffle ravioli jaw in rocket butter and served on a parsnip mousseline, with cranberry compote and parmesan chips	29.50

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
Pink roasted saddle of venison on a cranberry cream sauce, With vanilla pumpkin balls, red cabbage strudel, glazed leaves of Brussels sprouts, Homemade truffle ravioli jaw in rocket butter and potato dumpling	per person 59.—

Typically Swiss

Kander valley's delicacies

Air-dried beef, sliced cheese rolls, smoked Blue Lake trout fillet, goat's cheese and sweet-spicy melon balls

23.50

Raclette from the Valais

with jacket potatoes, pearl onions and gherkins

16.50

Original cheese fondue (gruyere and vacherin cheese)

with bread, raclette potatoes, champignons, pear and cherry tomatoes

25.50

„Lötschberggrösti“

with diced tomatoes, herbs from the Gastern valley, mountain honey and cheese

19.50

Tasty country sausage from the Kander valley

with onion sauce and butter Röstli

19.50

Bread-crumbed pork escalope

with french fries and small green salad

25.—

Sliced veal Gastern valley style

with fresh mushrooms on a thyme sauce and butter Röstli

39.—

Kandersteg cheese cuts with ham,

tomatoes, Raclette cheese and a fried egg

18.50

Theo Andenmatten's tasting menu

Beef-Parsnip-Rucola: Homemade ravioli stuffed with confit beef and jaw in rocket butter on a parsnip puree

Duck-truffle-sherry: duck consommé with truffle dumplings and sherry

Monkfish-Parma ham-vanilla: Saltimbocca of monkfish on a vanilla pumpkin chutney

Venison-Coffee-Panetone: Pink roasted venison filet in a the star anise coffee brittle with cranberry compote, panettone dumplings and autumn vegetable

Cheese-mustard-hazelnut: Small selection of regional cheese, a sweet quince mustard sauce and homemade fruit bread

Quince-pumpkin seed oil-tonka bean: Quince mousse and tonka beans with a Styrian pumpkin seed oil

4-course menu Fr. 89.—

5-course menu Fr. 99.—

6-course menu Fr. 114.—

Our autumn menu

Autumn salad with pears, apples, nuts, sautéed mushrooms
and roasted venison strips on a quince-balsamic dressing

Stewed breast of guinea fowl on a lukewarm, spicy pumpkin
With an Appenzeller Alpenbittersauce and served with
Schupfnudeln with herbs and red cabbage strudel with apple slices
or

Homemade truffle ravioli jaw in rocket butter
and served on a parsnip mousseline
with a cranberry compote and parmesan chips

A lukewarm Ovomaltine timbale with a sorbet of Mirabelle plum

Menu price Fr. 69.50

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 !

Spécialités d'automne et sandwiches

Baguette française croustillante

- au jambon paysan, brie, tomates et cornichons 11.—
- au saumon fumé et raifort au fromage frais 15.—
- au jambon de Parme, copeaux de parmesan et roquette 15.—
- aux tomates, mozzarella et pesto 11.50

Club Sandwich avec jambon, lard, poulet, avocat, œufs, laitue iceberg
diverses sauces et pommes frites

24.—

Frais et de saison

Salades, entrées et potages

Salade verte assortie	9.50
Salades mêlées	12.50
ou	
Jeunes pousses de salade aux lardons, lamelles de poularde et copeaux de fromage alpin de Kandersteg	17.50
au choix nos sauces fait-maison : French, Balsamique et Victoria dressing	
Salade d'automne avec poires, pommes, noix, champignons sautés et lamelles de chevreuil sur une sauce balsamique aux coings	20.50
Potage de potiron servi avec une crevette géante	16.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits maison	12.50

„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

Trilogie de délices végétariens

Salade épicée aux fruits d'automne et praliné au Gorgonzola /

Potage de potiron avec une quenelle aux noix caramélisée /

Salade de champignons tièdes et sorbet aux mirabelles

19.50

Variation d'hors-d'œuvre de la chasse

Perles de potiron à l'aigle doux et jambon de sanglier /

Consommé de canard avec chausson aux truffes et sherry /

Poitrine de caille fumée avec une salade de raisins épicée

24.50

„Tapas alpins“

Variations de plats principaux

Mer et terre

Filet de bœuf et crevette géante sur une purée de pommes de terre douce et sabayon au Chai-tee/

Saltimbocca de boudoir sur un chutney au potiron et vanille /

Ravioli fait maison aux joues de bœuf confites sautées au beurre de romarin

46.—

Végétarien

Ravioli aux truffes sur une mousseline de panais/

Cassolette de frisettes avec lamelles de potirons et champignons forestier/

Stroudel au chou rouge et tranches de pomme /

36.50

Côté chasse

Escalope de chevreuil rosé à point sur un chutney aux coings et quenelles au Panettone/

Pâtes de pommes de terre et cépes avec une poitrine de caille poêlée /

Civet de chamois et stroudel au chou rouge et tranches de pomme

47.—

Plats traditionels

Civet de chamois avec un strouzel au chou rouge, marrons glacés,
champignons sautés et frisettes fait maison 35.—

Escalope de chevreuil rosé a point sur figues au thym
avec sauce au balsamique servi avec des pâtes aux pommes de terre, strouzel
de chou rouge et tranches de pommes, feuilles de choux de Bruxelles glacées 46.50

Filet de truite du lac Bleu rôti dans un miel au romarin sur un lit de bolets
sautés avec des croquettes au riz Vénéré et une purée de celeri 46.50

Raviolis aux truffes fait maison sautées au beurre de roquette
servis sur une mousseline de panais, compote de canneberges
et copeaux de Parmesan 29.50

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 un choix de sauces et garnitures, pommes frites et riz par personne 49.50

Selle de chevreuil rôtie sauce crème et airelles avec perles de potiron et vanille,
strouzel au chou rouge, feuilles de choux de Bruxelles glacées, ravioli aux truffes
rôti au beurre de roquette et quenelles de pommes de terre par personne 59.—

Typiquement Suisse

Les Délices de la vallée de la Kander

Viande séchée, fromage raboté, filet de truite fumé
du Lac bleu, fromage de chèvre et boules de potiron aigre-doux 23.50

Raclette valaisanne

avec pommes de terre en robe, petits oignons et cornichons 16.50

Fondue au fromage original (moitié-moitié)

avec pain, pommes de terre raclette, champignons, poire et
tomates cerises 25.50

„Lötschberggrösti“ (le meilleur des deux côtés!)

aux dés de tomates, herbes du Gasterntal, miel de montagne
et fromage fondu 19.50

Saucisse à rôtir de la vallée de la Kander

sur sauce aux oignons avec rösti au beurre 19.50

Escalope de porc panée

avec pommes frites et petite salade verte 25.—

Emincé de veau façon vallée de la Gastern à la sauce

aux champignons frais et crème fraîche, rösti au beurre 39.—

Croute au fromage de Kandersteg avec jambon, tomates, fromage raclette et œuf

18.50

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Raviolis fait maison aux joues de bœuf confites sautées au beurre de roquette sur une purée de panais

Consommé de canard avec un chausson aux truffes et sherry

Saltimbocca de boudoir sur un chutney au potiron et vanille

Entrecôte de chevreuil rosé à point dans un croquant au café et anis étoilée avec une compote de canneberges, quenelles au panettone et légumes automnal

Petite sélection de fromages de la région avec moutarde aux coings

et pain fait maison aux fruits

Mousse de coings avec des fèves Tonka et une glace à l'huile de potiron à l'autrichienne

Menu à 4 services Fr. 89.—

Menu à 5 services Fr. 99.—

Menu à 6 services Fr. 114.—

Notre menu d'automne

Salade d'automne aux poires, pommes, noix, champignons sautés et lamelles de chevreuil roties sur une sauce balsamique aux coings

Suprême de pintade poelé servi sur une sauce tiède de potiron piquant à l'Appenzeller, pâtes de pommes de terre aux herbes, strouzel au chou rouge et tranches de pomme

ou

Raviolis aux truffes fait maison sautés au beurre de roquette servi sur une mousseline de panais, compote de canneberges et copeaux de parmesan

Timbale à l'Ovomaltine tiède avec un sorbet aux mirabelles

Menu complet au prix de CHF 64.—

