

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

Sandwiches

Knusprige Französische Baguettes-Sandwiches

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten und Cornichons 11.00
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettichfrischkäse 15.00
- mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Nüsslersalat und Ei 15.00
- mit San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella und Pesto  11.00

Clubsandwich mit Schinken, Speck, Poulet, Avocado, Spiegelei,
Eisbergsalat serviert mit Pommes frites 24.00

Salate & kalte Gerichte

Grüner Blattsalat  9.50

oder
Gemischter Salat  12.50

Auswahl an Saucen: French, Balsamico und Victoria Hausdressing

Nüsslersalat mit knusprigen Baguette-Chips, pochiertem Ei,
gebratenen Specktranchen und und Kandersteger Alpkäserollen 17.50

Herbstsalat mit Birnen, Äpfeln, Nüssen, sautierten Pilzen
und gebratenen Rehstreifen an einem Quitten-Balsamdressing 20.50

Kandertaler Spezialitäten

Trockenfleisch, Hobelkäse, geräuchertes Blausee- Forellenfilet
Ziegenkäse und marinierten Melonenkugeln 24.50

Suppen

Maronisuppe mit geräucherter Entenbrust und Alpen-Chili-Zimt-Croutons	15.50
Wild-Consommé mit getrüffelten Kalbsmilkenravioli	16.50
Original hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50

Alpen-Tapas Vorspeisen

Fisch-Variation

Muskat-Kürbissuppe mit einer gebratenen Riesencrevette Tartar von der Blauseeforelle mit einem würzigen Mirabellenkompott Lauwarmer marinierter Lachs auf sautierten Steinpilzen	22.50
--	-------

Die wilde Variation

Birnen-Hirschcarpaccio mit karamellisierten Baumnüssen Wild-Consommé mit getrüffelten Kalbsmilkenravioli Crème brûlée der Entenleber mit einem würzigen Sellerie-Apfelsorbet	24.50
--	-------

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Maronisuppe mit Alpen-Chili-Zimt-Croutons Randengalette auf einem geräucherten Sauerkraut Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat	19.50
--	-------

Hauptgerichte

Schweizer Spezialitäten

Walliser Raclette mit „Gschwelkti“, Perlzwiebeln und Gurken ✓	16.50
Original Käsefondue "moitié-moitié" (Greyerzer und Vacherin) mit Brot, Raclette Kartoffeln, Champignons, Birne und Cherrytomaten ✓	25.50
Kandersteiger Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei	18.50
Lötschbergrösti 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	25.00
Kalbsgeschnetztes Gasterntalart mit frischen Pilzen an einer Kräuter-Rahmsauce, serviert mit Butterrösti	39.00

Traditionelle Hauptgerichte

Gespfeffer serviert mit einem Rotkohlstrudel, glasierten Maroni, sautierten Pilzen, Rotweinbirne und hausgemachten Spätzli	34.00
Rosa gebratene Rehmedaillons auf einem Quittenchutney serviert mit Speck-Knödel, Rosenkohl und Muskat-Kürbiskugeln	46.50
Im Rosmarin-Honig gebratenes Blauseeforellenfilet auf Pastinakenpüree mit blau-goldenen Bratkartoffeln und Gemüseperlen	44.50
Hausgemachte Steinpilzravioli auf sautiertem Lattich mit einem pochierten Ei und einem Haselnusschaum ✓	29.50
Spaghetti mit Tomatensauce ✓	16.50
oder mit Sauce Bolognese	19.50

Hauptgerichte

Alpen-Tapas

Swiss

Mille-feuille von Kalbsschnitzel und Rösti mit Waldpilzsauce

Gedeckter Kartoffel-Käsekuchen mit Apfel und Speck

Ravioli der Waadtländer Saucisson auf einem Dörrbohneintopf 39.00

Wilde Zeiten

Rehrückenmedaillon mit einer Steinpilzkruste

Kräuter-Schupfnudeln mit poelierter Wachtelbrust

Gemspfeffer mit Rotkohlstrudel und Apfelschnitzen 45.00

Vegetarisch

Gebackene Kürbis-Maiskugeln auf einem Kokos-Currygemüse

Hausgemachte Steinpilzravioli auf sautiertem Lattich

Panettoneknödel auf einem Zimt-Rotkraut 36.50

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

Vanille-Kürbiskugeln, Rotkohlstrudel, glasierter Rosenkohl, Steinpilzravioli

und Kräuterschupfnudeln, Rotweibirne und Mirza-Apfel pro Person 59.00

Theo Andenmatten's Degustationsmenu

Lamm - Linsen - Kürbis

Mariniertes Lamm-Carpaccio mit würzigem Linsenkompott und Bourbon-Vanille-Kürbissorbet

Maroni - Ente - Chili

Maronisuppe mit geräucherter Entenbrust und Alpen-Chili-Zimt-Croutons

Seeteufel - Bohnen - Safran

Gebratener Seeteufel auf schwarzen Bohnenspaghetti an Safranschaum

Reh - Steinpilze - Panettone

Rehmedaillon mit einer Steinpilzkruste auf Zimt-Rotkraut und Panettone-Knödel

Käse - Quitte - Haselnuss

Kleine Auswahl von regionalem Käse
mit süßem Quittensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Zwetschge - Zimt - Crème fraîche

Gewürzkuchen mit einem Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace

4-gang Menu	Fr. 79.00
5-gang Menu	Fr. 89.00
6-gang Menu	Fr. 99.00

Unser Herbstmenu

Herbstsalat mit Birnen, Äpfeln, Nüssen, sautierten Pilzen
und gebratenen Rehfleischstreifen an einem Quitten-Balsam dressing

Poelierte Perlhuhnbrust auf Kabisgemüse
serviert mit Appenzeller Alpenbittersauce und Kräuterschupfnudeln

oder

Hausgemachte Steinpilzravioli
auf sautiertem Lattich mit einem pochierten Ei und einem Haselnusschaum

Altweibersommer-Trilogie:
Heidelbeerschaum, Zwetschgen-Zimtstreuselimbale, Quitten-Chilisorbet

Komplettes Menu Fr. 64.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Dessert-Kreationen

Victoria Dessertüberraschung Neun kleine Köstlichkeiten aus unserer Haus-Pâtisserie		16.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm		10.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm		12.50
*Altweibersommer-Trilogie Heidelbeerschaum, Zwetschgen-Zimtstreuseltimbale, Quitten-Chilisorbet		15.00
*Gewürzkuchen mit einem Zwetschgenkompott und Sauerrahmglace (25 Minuten)		13.50
Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker und frischen Beeren		11.50

Hausgemachte Sorbets

- Quitten-Chilisorbet	1 Kugel	4.00
- Sauerrahmglace mit Limetten	2 Kugeln	7.00
- Sellerie-Apfelsorbet	3 Kugeln	9.00
- Bourbon-Vanille-Kürbissorbet		

Kleine Auswahl aus regionalem Käse

mit süßem Quittensenf und hausgemachtem Früchtebrot		15.50
---	--	-------

*Diese Desserts servieren wir nur von 11.30-14.00 Uhr und 18.00-21.30 Uhr.

Sandwiches

Crunchy French baguette sandwiches

- with farmer's ham, brie, tomatoes and pickles 11.00
- with smoked salmon and horseradish fresh cheese 15.00
- with air-dried beef, mountain cheese rolls and lamb's lettuce with egg 15.00
- with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and Pesto  11.00

Club sandwich with ham, bacon, chicken, avocado, fried egg,
iceberg salad served with French fries 24.00

Salads & cold plates

Assorted green leaf salad  9.50

or
Mixed salad  12.50
choice of homemade dressings: French, Balsamic and House dressing

Lamb's lettuce salad with crispy baguette crisps, poached egg,
sautéed bacon stripes and Kandersteg alpine cheese rolls 17.50

Autumn salad with pears, apples, nuts, sautéed mushrooms,
and pan-fried stripes of venison on a quince basil sauce 20.50

Kander valley's delicacies

Air-dried beef, sliced cheese rolls, smoked Blue Lake trout fillet,
goat's cheese and sweet-spicy melon balls 24.50

Soups

Chestnut soup with smoked duck breast and alpine chili and cinnamon croutons	15.50
Game consommé with truffled sweetbread ravioli	16.50
Original homemade barley soup from the Grisons	12.50

Alpine Tapas starters

Fish variation

Nutmeg and pumpkin soup with a pan-fried king prawn Tartar of Blue Lake trout with a spicy Mirabelle stew Tepid marinated salmon on sautéed boletus mushrooms	22.50
---	-------

The game variation

Pear and deer carpaccio with caramelized walnuts Game consommé with truffled sweetbread ravioli Crème brûlée of duck liver with a tasty celery and apple sorbet	24.50
---	-------

Trilogy of vegetarian delicacies

Chestnut soup with alpine chili and cinnamon croutons Beetroot galette with smoked sauerkraut Goat's cheese balls on apple and raisin salad	19.50
---	-------

Main courses

Typically Swiss

Cheese raclette from the Valais with jacket potatoes, pearl onions and gherkins ✓	16.50
Original cheese fondue "moitié-moitié" (Gruyère and Vacherin cheese) with bread, raclette potatoes, champignons, pear and cherry tomatoes ✓	25.50
Kandersteg melted cheese on toast with ham, tomatoes, raclette cheese and a fried egg	18.50
„Lötschbergrösti“ 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 Rösti	19.50
Bread-crumbed pork escalope with French fries and small green salad	25.00
Sliced veal Gastern valley style with fresh mushrooms on a thyme cream sauce and butter Rösti	39.00

Traditional main courses

Jugged chamois with strudel of red cabbage, glazed chestnuts, sautéed mushrooms, red-wine pear and home-made Swiss dumplings	34.00
Pink sautéed medallions of venison on a quince chutney served with bacon dumplings, red cabbage and nutmeg pumpkin balls	46.50
Blue lake trout fillets sautéed in rosemary honey on parsnip puree with blue and golden roast potatoes and vegetable pearls	44.50
Homemade ravioli stuffed with boletus mushrooms on sautéed lettuce, poached egg and a hazelnut foam ✓	29.50
Spaghetti with tomato sauce ✓	16.50
or with Bolognese sauce	19.50

Main courses

„Alpine Tapas“

Swiss

Mille-feuille of veal escalope with rösti and wild mushroom sauce

Covered potato and cheese cake with apples and bacon

Ravioli of Vaudois sausage on a dried bean pot 39.00

Wild times

Medallion of venison with a boletus mushroom crust

Herb dumplings with sautéed quail breast

Jugged chamois with strudel of red cabbage and apple slices 45.00

Vegetarian

Baked pumpkin and corn balls on coconut and curry vegetables

Homemade boletus mushroom ravioli on sautéed lettuce

Panettone dumplings on red cabbage with cinnamon 36.50

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 sautéed saddle of venison on a cranberry cream sauce

Vanilla pumpkin balls, strudel of red cabbage, glazed Brussel sprouts,

Boletus mushroom ravioli and dumplings, red-wine pears and apples per person 59.00

Theo Andenmatten's tasting menu

Lamb - Lentils - Pumpkin

Marinated lamb carpaccio with spicy lentil compote and bourbon-vanilla pumpkin sorbet

Chestnuts - Duck - Chili

Chestnut soup with smoked duck breast and alpine chili and cinnamon croutons

Monkfish - Beans - Saffron

Sautéed monkfish on black bean spaghetti with saffron foam

Venison - Boletus mushrooms - Panettone

Medallion of venison with a boletus mushroom crust on red cabbage and Panettone dumplings

Cheese - Quince - Hazelnuts

Small selection of regional cheese,
quince mustard and homemade fruit bread

Plums - Cinnamon - Crème fraîche

Spice cake with a plum compote and sour cream ice-cream

4-course Menu	Fr. 79.00
5-course Menu	Fr. 89.00
6-course Menu	Fr. 99.00

Our autumn menu

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

Pan-fried breast of guinea fowl on cabbage
with an Appenzeller alpine bitter sauce and herb dumplings

or

Homemade boletus mushroom ravioli
on sautéed lettuce with a poached egg and hazelnut foam

Indian summer trilogy:
Blueberry foam, plum and cinnamon crumble timbale, quince and chili sorbet

Menu price Fr. 64.00

Dear Guest

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes
that can cause allergies or intolerances.

Your hosts

Dessert creations

Victoria surprise dessert platter Nine small delicacies from our own pastry	16.50
Chestnut puree with meringue and cream	10.50
Coup Nesselrode Chestnut puree, vanilla ice-cream, meringue and cream	12.50
*Indian summer trilogy: Blueberry foam, plum and cinnamon crumble timbale, quince and chili sorbet	15.00
*Spice cake with plum compote and sour cream ice-cream (25 minutes)	13.50
Crème brûlée with caramelized raw sugar and fresh berries	11.50

Homemade sorbets

- Quince and chili sorbet	1 scoop	4.00
- Sour cream ice-cream and limes	2 scoops	7.00
- Celery and apple sorbet	3 scoops	9.00
- Bourbon-vanilla pumpkin sorbet		

Plate of regional cheeses

with a quince mustard and homemade fruit bread	15.50
--	-------

*These desserts are only served in-between 11.30-14.00 and 18.00-21.30.

Sandwiches

Baguette française croustillante

- au jambon paysan, brie, tomates et cornichons 11.00
- au saumon fumé et fromage frais au raifort 15.00
- à la viande séchée, fromage râpé et salade de mâche à l'œuf 15.00
- aux tomates San Marzano, mozzarella de buffle et pesto ✓ 11.00

Club Sandwich avec jambon, lard, poulet, avocat, œuf sur le plat,
salade iceberg et pommes frites 24.00

Salades & plats froids

Salade verte assortie ✓ 9.50
or
Salade mêlée ✓ 12.50
au choix les sauces: française, balsamique ou maison

Salade de mâche aux chips croustillants de baguette, œuf poché,
tranches de lard sautées et rouleaux de fromage alpin de Kandersteg 17.50

Salade d'automne aux poires, pommes, noix, champignons sautés
et lamelles de chevreuil sautées à la sauce balsamique aux coings 20.50

Les Délices de la vallée de la Kander

Viande séchée et saucisse du village, fromage râpé, filet de truite fumé
du Lac bleu, fromage de chèvre et boules de melon à l'aigre-doux 24.50

Potages

Potage aux marrons et magret de canard fumé et croutons au chili alpin et cannelle	15.50
Consommé de chasse et ravioli truffés aux ris de veau	16.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits maison	12.50

Premiers plats de Tapas alpins

Variation de poissons

Potage à la noix de muscade et potiron avec une crevette géante	
Tartare à la truite du Lac Bleu sur une compote épicée aux mirabelles	
Saumon mariné tiède sur bolets sautés	22.50

Variation de chasse

Carpaccio de cerf et poires aux noix caramélisées	
Consommé de chasse et ravioli truffés aux ris de veau	
Crème brûlée de foie de canard avec un sorbet savoureux au céleri et pommes	24.50

Trilogie de délices végétariens

Potages aux marrons et croutons au chili alpin et cannelle	
Galette de betterave sur une choucroute fumée	
Boulette au fromage de chèvre sur une salade aux pommes et raisins	19.50

Plats principaux

Spécialités Suisses

Raclette valaisanne avec petites pommes de terre en robe, oignons et cornichons ✓	16.50
Fondue au fromage original "moitié-moitié" (Gruyère et Vacherin fribourgeois) avec pain, petites pommes de terre, champignons, poires et tomates cerises ✓	25.50
Croûte au fromage de Kandersteg avec jambon, tomates et œuf au plat	18.50
„Lötschbergrösti“ 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 et rösti au beurre	19.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et petite salade verte	25.00
Émincé de veau façon Vallée de la Gastern aux champignons frais, sauce crème aux herbes, avec rösti au beurre	39.00

Plats classiques

Civet de chamois avec un strudel au chou rouge, marrons glacés, champignons sautés, poire au vin rouge et spätzle fait-maison	34.00
Médailles de chevreuil rôtis sur un chutney aux coings, Quenelle au lard, chou rouge et boules de potiron à la noix de muscade	46.50
Filets de truite du Lac Bleu sauté dans un miel au romarin sur purée panais, pommes de terre rôties bleues et dorées et perles de légumes	44.50
Ravioli fait-maison farcis aux bolets sur laitue romaine avec un œuf poché et mousse de noisettes ✓	29.50
Spaghetti à la sauce tomate ✓	16.50
ou à la sauce Bolognese	19.50

Plats principaux

Tapas alpins

Suisse

Mille-feuille à l'escalope de veau et rösti sur sauce aux champignons des bois

Gâteau couvert de pommes de terre et fromage aux pommes et lardons

Ravioli au saucisson vaudois sur un ragoût de haricots secs 39.00

Temps de chasse

Médailon de chevreuil avec une croûte de bolets

Gnocchi de pommes de terre aux herbes et magret de caille poêlé

Civet de chamois et strudel de chou rouge avec tranches de pommes 45.00

Végétarien

Boules frites de potiron et maïs sur légumes au curry et noix de coco

Ravioli aux bolets faits-maison sur laitue romaine sautée

Quenelle au panettone sur chou rouge à la cannelle 36.50

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 sur sauce crème aux airelles rouges

Boulettes de vanille et potiron, strudel au chou rouge, choux de Bruxelles glacés,

ravioli aux bolets et gnocchi, poire au vin rouge et pomme Mirza par personne 59.00

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Agneau - Lentilles - Potirons

Carpaccio d'agneau mariné sur compote de lentilles épicée et sorbet de potiron à la vanille

Marrons - Canard - Chili

Potage de marrons au magret de canard fumée et croustons au chili alpin et cannelle

Lotte - Haricots - Safran

Lotte sautée sur spaghetti noires aux haricots et mousse de safran

Chevreuril - Bolets - Panettone

Médailles de chevreuil avec une croûte de bolets sur chou rouge et quenelle de panettone

Fromage - Coings - Noisettes

Sélection de fromages régionaux,
moutarde douce aux coings et pain aux fruits fait maison

Quetsches - Cannelle - Crème fraîche

Gâteau aux épices avec une compote de quetsches et glace à la crème aigre

Menu 4 services Fr. 79.00

Menu 5 services Fr. 89.00

Menu 6 services Fr. 99.00

Notre menu d'automne

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

Poitrine de pintade poêlée sur choux
servie avec une sauce à la liqueur Appenzeller et gnocchi aux herbes

ou

Ravioli fait-maison aux bolets
sur laitue romaine sautée, œuf poché et mousse de noisettes

Trilogie de l'été indien:

Mousse aux myrtilles, timbale de quetsches au streusel, sorbet aux coings et chili

Menu complet à Fr. 64.00

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Vos hôtes

Créations de Desserts

Assiette surprise de desserts façon Victoria Neuf petits délices de notre pâtisserie maison		16.50
Purée de marrons avec meringue et crème chantilly		10.50
Coupe Nesselrode Purée de marrons, glace vanille, meringue et crème chantilly		12.50
*Trilogie de l'été indien: Mousse de myrtilles, timbale de quetsches et cannelle, sorbet aux coings et chili		15.00
*Gâteau aux épices avec une compote de quetsches et glace à la crème aigre (25 min.)		13.50
Crème brûlée au sucre roux caramélisé et fruits rouges frais		11.50

Sorbets fait maison

- Coings et chili	1 boule	4.00
- Glace à la crème aigre et limettes	2 boules	7.00
- Céleri et pommes	3 boules	9.00
- Potiron et vanille bourbon		

Petite sélection de fromages de la région

avec moutarde douce aux coings et pain aux fruits fait maison		15.50
---	--	-------

*Ces desserts sont servi entre 11h30 et 14h00 et entre 18h00 et 21h30.

