

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!

Sommer-Specials und Sandwiches

Knusprige Französische Baguettes-Sandwiches

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten und Cornichons 11.00
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettichfrischkäse 15.00
- mit Kandertaler Trockenfleisch, Hobelkäse und marinierten Pilzen 15.50
- mit San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto 11.00

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

Melonencocktail mit weißem Portwein mariniert
serviert mit Parmaschinken und einem Salatbouquet 19.50

Gesottener lauwarmer Weiderind-Hohrücken mit einer Beeren vinaigrette
und einem Salat von La Ratte-Kartoffeln mit Speck 26.50

Wurst-Käsesalat mit Cervelatscheiben, Emmentaler, Zwiebeln,
Cherrytomaten und Cornichons 16.50

Bunter Fitness-Salatteller mit Melonenfächer

- mit Kräuter-Cherrytomaten Crevetten 32.00
- mit Maispouardenbrust im Knuspermantel 27.00

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	
Andalusische Gazpacho serviert mit Knoblauchbruschetta	15.50
Vichyssoise kalte Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen und Schnittlauch	15.50
Original Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.00
Tomaten- Büffelmozzarella Mille-Feuille mit Balsamico Dressing und einem erfrischenden Basilikumsorbet	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

Meeres-Variation

Ceviche vom Thunfisch auf einem Melonen-Wasabisalat /
Gebratene Riesencrevette auf einem roten Gemüsecurry /
Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen und Sauerrahm 22.50

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Quinoa als erfrischender Salat mit frischen Kräutern und einem Mango-Chilisorbet /
Grilliertes Sommergemüse mit Ziegenfrischkäse überbacken /
Kalte spanische Gemüsesuppe 19.50

Rindfleischvariation

Carpaccio vom gesottenen Weiderind-Hohrücken mit einer Beerenvinaigrette /
Gelierte Charentaismelone im Kandertaler Trockenfleischmantel /
Tartar vom Rindsfilet mit Limetten 24.50

„Alpen-Tapas“ - Hauptgangvariationen

Swiss

Konfierte Kalbsbacke auf einem Sockel von roter Polenta /

Saiblingsfilet mit Speck umwickelt auf einem Karamell-Fenchelgemüse /

Saure Kalbsleber mit Walliser Aprikosen und rohe Rösti

38.00

Land und Wasser

Gebratenes Rindsfilet auf grünen Bohnen mit einem Harissasabayon /

Seeteufel Medaillon im Kartoffelmantel auf einem Mango-Chutney /

Kleine Bouillabaisse mit Rouille

45.00

Vegetarisch

Hausgemachte Basilikumravioli mit einem würzigen Basilikumsorbet /

Frische Tagliatelle mit sautierten Artischocken und Eierschwämmli /

Sommergemüse Eintopf an einer Kressesauce

36.50

Traditionelle Hauptgerichte

- Sautiertes Kalbssteak auf einem Eierschwämmli-Aprikosenragout an einer Balsamicosauce serviert mit pikanten Bratkartoffeln und knackigem Sommergemüse 46.50
- Rindsfilet-Tournedos auf grilliertem Gemüse in einer mediterranen Focaccia mit Erfrischender Limetten-Sauerrahmsauce und einem Basilikumsorbet 48.00
- Gebratene Maispouardenbrust auf einem Artischocken-Tomatengemüse Serviert mit einem Rucolarisotto 37.50
- Im Olivenöl gebratenes Blausee-Regenbogenforellenfilet auf einem Bohnengemüse serviert mit knusprigen weissen Alpenkräuter-Polentarollen 46.50
- Hausgemachte Basilikumravioli serviert mit einem würzigen Basilikumsorbet 26.50

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
- Zartes Chateaubriand mit Portweinjus und Sauce Bearnaise, mit reichhaltiger Gemüseplatte und feinem Kartoffelgratin pro Person 56.00

Typically Swiss

Kandertaler Spezialitäten

Trockenfleisch, Hobelkäse, geräuchertes Blausee-Filet
Ziegenkäse und süß-saure Melonenkugeln 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 grünen 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

Carpaccio vom gesotteten Weiderind-Hohrücken mit einer Beerenvinaigrette

Andalusische Gazpacho serviert mit Knoblauchbruschetta

Spice & Ice

Mango-Chilisorbet, Tequila und Ginger Ale

Rindsfilet-Tournedos mit einem Eierschwämmli-Aprikosenragout serviert auf einem sommerlichen Salatbeet mit La Ratte-Kartoffeln

Kleine Auswahl aus regionalem Käse

mit einem süssen Himbeersenf und hausgemachtem Früchtebrot

Trilogie der Beeren: Brombeermousse mit einem Crème fraiche Kern, Himbeersorbet im weissen Chili-Schokoladenmantel und einem Pecannuss-Erdbeerkuchen

4-gang Menu Fr. 89.00

5-gang Menu Fr. 99.00

6-gang Menu Fr. 114.00

Unser Sommermenu

Tomaten-Mozzarella Mille-Feuille mit Balsamicodressing
und erfrischendem Basilikumsorbet

Gebratene Maispouardenbrust auf einem Artischocken-Cipolottigemüse
serviert mit einem Rucolarisotto
oder

Hausgemachte Basilikumravioli serviert mit einem würzigen Tomatensorbet

Gebackene Aprikosen mit einem Mandelkern serviert mit einer Sauerrahm-Limettenglace und
frischen Himbeeren

Menu à Fr. 64.00

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, served with the highest care for you to enjoy.

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!

Summer Specials and 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 dried meat from Kandersteg, sliced cheese scales and marinated mushrooms 15.50
- 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

Marinated Melon cocktail in white port wine served with Parma ham and a salad bouquet 19.50

Boiled willow bark rib-eye steak with a berry vinaigrette and a "La Ratte" potato salad with bacon 26.50

Cervelat sausage slices and Emmental cheese salad with onions, cherry tomatoes and gherkins 16.50

Colourful Fitness salad plate and melon fan

- with cherry tomatoes on herbs and a king prawn 32.00
- with corn-fed chicken breast in a crispy coat 27.00

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	
Andalusian Gazpacho served with garlic bruschetta	15.50
Vichyssoise cold potato soup with smoked salmon stripes and chives	15.50
Original homemade barley soup from the Grisons	12.00
Tomato and buffalo mozzarella Mille-feuille with Balsamic dressing and refreshing basil sorbet	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

Sea variation

Tuna ceviche with a salad of melon and wasabi / Roasted king prawn on a red vegetable curry /
Potato soup with smoked salmon slices and sour cream 22.50

Trilogy of vegetarian delicacies

Cold Spanish vegetable soup / Quinoa as a refreshing salad with fresh herbs and a chili-mango sorbet /
grilled summer vegetable with fresh goat cheese 19.50

Beef variation

Tartar from beef filet with lime / Carpaccio of boiled willow bark rib-eye steak with a berry vinaigrette /
Jellied Charentais melon wrapped in dried meat of Kandertal 24.50

„Alpine Tapas“ – main courses

Swiss

Confit veal cheek on red Polenta /

Char filet wrapped in bacon on caramelized fennel /

Sour calf's liver with apricots from the Valais and raw potato Rösti

38.00

Surf and turf

Beef filet on green beans with a Harissa sabayon /

Medallion of monk fish wrapped in potatoes on a mango chutney /

Small Bouillabaisse with Rouille

45.00

Vegetarian

Homemade basil ravioli served with a spicy tomato sorbet /

Homemade Tagliatelle with sautéed artichokes and chanterelles /

Summer vegetable stew with a sauce of cress

36.50

Traditional main courses

Sautéed steak of veal on a chanterelles and apricot ragout with a Balsamico sauce served with spicy roasted potatoes and crisp summer vegetables 46.50

Tournedos of beef tenderloin on a bed of grilled vegetables with a Mediterranean focaccia with a lime and sour cream sauce and basil sorbet 48.00

Roasted corn-fed chicken breast on artichokes and tomatoes served with rocket salad risotto 37.50

Rainbow trout filet from the Blue lake roasted in olive oil on beans served with crispy rolls of alpine-herbal-Polenta 46.50

Homemade basil ravioli served with a spicy tomato sorbet 26.50

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

Tender Chateaubriand with port wine jus and Béarnaise sauce, with a rich vegetable platter and delicious potato gratin per person 56.00

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

Carpaccio of boiled willow bark rib-eye steak with a berry vinaigrette

Andalusian Gazpacho with garlic bruschetta

Spice & Ice: Mango-chili-sorbet, Tequila and Ginger Ale

Tournedos of beef tenderloin on a ragout of chanterelles and apricots,
served on a summer salad of "La Ratte" potatoes

Small selection of regional cheeses

on a sweet raspberry mustard and homemade fruit bread

Trilogy of berries: mousse of blackberries with Crème fraiche, sorbet of raspberries
wrapped in white chocolate and chili and a pecan and strawberry cake

4-course menu Fr. 89.00

5-course menu Fr. 99.00

6-course menu Fr. 114.00

Our summer menu

Tomato and mozzarella Mille-Feuille
with Balsamico dressing and refreshing basil sorbet

Braised corn-fed chicken breast on artichokes and Cipolotti
served with a rocket salad risotto

or

Homemade basil ravioli served with a spicy tomato sorbet

Baked apricots with a heart of almonds served with a sour cream-sweet lime ice cream
and fresh raspberries

Menu price Fr. 64.00

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'été et 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 de Kandersteg, copeaux de fromage et champignons marinés 15.50
- aux tomates de San Marzano, mozzarella de bufflonne et basilic frais 11.00

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

Cocktail de melon mariné au Porto blanc

servi avec jambon de Parme et un bouquet de salade 19.50

Côte couverte de jeune bœuf du pâturage avec une vinaigrette aux baies
et salade de pommes de terre La Ratte et lard 26.50

Salade de saucisse et fromage avec tranches de cervelat, fromage d'emmental, oignons,
petites tomates et cornichons 16.50

Assiette de salade fitness coloré et éventail de melon

- avec petites tomates aux herbes et crevettes 32.00
- avec suprême de poularde en manteau croustillant 27.00

Frais et de saison

Salades, entrées et potages

Salade verte assortie	9.50
Salade mêlée	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	
Gaspacho Andalouzien servit avec bruschetta à l'ail	15.50
Vichyssoise soupe de pommes de terre froide avec lamelles de saumon fumé et ciboulette	15.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits maison	12.00
Mille-feuille de tomates et mozzarella de bufflonne avec une sauce balsamique et sorbet au basilic rafraichissant	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 de la mer

Ceviche de thon sur une salade de melon au Wasabi /

Crevette géante frite sur légumes au curry rouge /

Soupe de pommes de terre avec des lamelles de saumon fumé et crème aigre 22.50

Trilogie de délices végétariens

Soupe froide de légumes Espagnol / Quinoa en salade rafraîchissante aux herbes fraîches et un sorbet à la mangue pimenté /

Légumes d'été grillés gratinés au fromage de chèvre frais 19.50

Variation de bœuf

Carpaccio de côte couverte de jeune bœuf du pâturage avec une vinaigrette aux baies /

Melon Charentais gélifié dans un manteau à la viande séchée du Kandertal

Tartare de bœuf au citron vert / 24.50

„Tapas alpins“

Variations de plats principaux

Suisse

Confit de joue de veau sur un socle de Polenta rouge /

Filet d'omble chevalier enrobé au lard sur un fenouil caramélisé /

Foie de veau aigre avec abricots Valaisan et Rösti crue

38.00

Mer et terre

Filet de bœuf sur un lit d'haricots verts avec un sabayon à l'harissa /

Médaille de lotte en manteau de pommes de terre sur un chutney à la mangue /

Petit Bouillabaisse avec rouille

45.00

Végétarien

Raviolis au basilic fait maison avec un sorbet de tomates épicées /

Tagliatelles fraîches aux artichauts et girolles sautés /

Pot-au-feu de légumes d'été avec une sauce au cresson

36.50

Plats classiques

Steak de veau sauté sur un ragoût de girolles et abricots sauce balsamique servi avec des pommes de terre épicées et des légumes d'été croquants	46.50
Tournedos de filet de bœuf sur un lit de légumes grillés avec une focaccia méditerranéenne, sauce au citron vert et crème aigre et sorbet au basilic	48.00
Suprême de poularde frit sur artichauts et tomates Servi avec un risotto à la roquette	37.50
Filet de truite arc en ciel du lac Bleu sauté à l'huile d'olives sur des haricots servi avec des rouleaux de polenta blanche aux herbes des montagnes	46.50
Raviolis au basilic fait maison avec un sorbet de tomates épicées	26.50

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
Tendre Chateaubriand au jus de Porto et sauce Béarnaise, avec un plat varié de légumes et un savoureux gratin dauphinois	par personne 56.00

Typiquement Suisse

Les Délices de la vallée de la Kander

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

Raclette valaisanne

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

Fondue au fromage original (moitié-moitié)

avec pain, petites pommes de terre, champignons, poires et tomates cerises 25.50

„Lötschberggrösti“

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 frites et petite salade verte 25.--

Émincé de veau façon Gasterntal

à la sauce aux champignons frais et thym, avec rösti au beurre 39.--

Croûtes au fromage de Kandersteg avec jambon,

tomates, fromage Raclette et œuf au plat 18.50

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Carpaccio de côte couverte de jeune bœuf du pâturage avec une vinaigrette aux baies

Gazpacho Andalouzien avec bruschetta à l'ail

Spice & Ice

Sorbet à la mangue pimenté, Tequila et Ginger Ale

Tournedos de filet de bœuf sur un ragoût de girolles et abricots
servi sur un lit de salades d'été avec des pommes de terre 'La Ratte'

Petite sélection de fromages de la région

avec moutarde douce aux framboises et pain aux fruits fait maison

Trilogie de baies : mousse aux mûres avec un noyau de crème fraîche, sorbet aux framboises
dans un manteau de piment et chocolat blanc, gâteau aux fraises de pécan

Menu à 4 services Fr. 89.00

Menu à 5 services Fr. 99.00

Menu à 6 services Fr. 114.00

Notre menu d'été

Mille-feuille de tomates et mozzarella de bufflonne
avec une sauce balsamique et sorbet au basilic rafraichissant

Suprême de poularde frit sur artichaut et cipolotti
servi avec un risotto à la roquette

ou

Raviolis au basilic fait maison servi avec un sorbet de tomate épicée

Abricots cuits au four avec un cœur aux amandes servi avec une
glace de crème aigre et citron vert et framboises fraîches

Menu complet au prix de CHF 64.00