

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!

Sandwiches

Knusprige französische Baguettes-Sandwiches

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten und Cornichons 11.—
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Frischkäse 15.—
- mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Nüsslersalat und Ei 15.—
- mit Raclettekäse, Portweinschalotten und Cornichons 12.50

Clubsandwich 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	
Pastinakenschaumsüppchen mit Parmesan-Chips	14.50
Rindskraftbrühe mit einem Leber-Kräuterknödel	15.50
Original hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50
Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Avocado und gerösteten Nüssen mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel	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

Meeres-Variationen

Gebratene Riesencrevette auf einem Süsskartoffelpüree mit einem Chai-Tee-Sabayon /
Ceviche vom Thunfisch mit einem Dattel-Blutorangenkompott /
Rauchlachsrollchen auf einem Meerrettich-Randensalat 22.50

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Pastinaken-Schaumsüppchen mit Parmesan-Chips /
Randencarpaccio mit einem Topinambur-Salat /
Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat 18.50

Variationen vom Rind

Tatar vom Rindsfilet mit einem Kürbischutney /
Rindskraftbrühe mit einem Leber-Kräuterknödel /
Olivenbrot mit mariniertem Rindfleisch und Schwarzwurzelpüree 24.—

„Alpen-Tapas“ - Hauptgangvariationen

Land und Wasser

Lammfilet auf einem Rosenkohlmousseline mit Preiselbeeren /

Konfierte Kalbsbacke mit einem Sellerie-Kürbis-Kartoffel-Potpourri /

Gebeizter Lachs auf einem Rauch-Chili-Sauerkraut

44.—

Swiss

Roulade von der Kalbsnuss gefüllt mit Pilzen mit einer Rösti /

Saiblingsfilet mit Salbei und Speck auf Petersilienwurzelpüree und Balsamicojus /

Knusperzigarren mit Wädli gefüllt auf einem Johannisberg-Kohl

38.—

Vegetarisch

Gebackene Kürbis-Maiskugeln auf einem Kokos-Currygemüse und Zitronengras-Joghurtglace /

Hausgemachte Tortelli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung /

Steinpilzknödel auf einem Zimt-Rotkraut

36.50

Traditionelle Hauptgerichte

Poelierte Poulardenbrust

mit einem Trio von Mais, Preiselbeeren und Rosmarinjus 36.50

Schweinsfilet im Speckmantel serviert mit einer Glühweinsauce auf einem Püree von violetten Kartoffeln und glasiertes Karottenallerlei 41.50

Rindsfilet-Tournedos auf Kartoffelgnocchi mit Orangenzeste, Oliven, gebackenem Federkohl und einem Cynarsabayon 44.—

Gebratenes Blauseeforellenfilet auf einer Frischkäsesauce und serviert mit hausgemachten Steinpilznudeln und knackigem Wintergemüse 45.50

Hausgemachte Tortelli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung und serviert auf einem Kürbispüree mit Petersilienschaum 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 Béarnaise, mit reichhaltiger Gemüseplatte und feinem Kartoffelgratin pro Person 56.—

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 - das Beste von beiden Seiten

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

Vegetarische Äpler-Makkaroni mit Apfelmus

16.50

Theo Andenmatten's Degustationsmenü

Lamm-Linsen-Granny Smith

Mariniertes Lammcarpaccio mit einem würzigen Linsenkompott und einem Granny-Smith Sorbet

Pastinake-Trüffel

Pastinakenschaumsüppchen mit Parmesan-Chips

Lachs-Sellerie-Randen

Konfiertes Lachsfilet auf einem Sellerie-Kartoffelpüree mit marinierten Randen

Rind-Schwarzwurzel-Steinpilz

Rindsfilet auf einem Schwarzwurzelragout mit Steinpilznudeln und einem Karotten-Potpourri

Käse-Feige-Haselnuss

Kleine Auswahl aus regionalem Käse, einem süssen Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Mohn-Glühwein-Birne

Mohnparfait auf einer Glühweinsauce und Honigbirnen

4-gang Menü Fr. 79.—

5-gang Menü Fr. 89.—

6-gang Menü Fr. 99.—

Unser Wintermenü

Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Avocado und gerösteten Nüssen mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel

Poelierte Poulardenbrust mit einem Trio vom Mais, Preiselbeeren und Rosmarinjus

oder

Hausgemachte Tortelli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung serviert auf einem Kürbispüree mit einem Petersilienschaum

Lauwarmer Kuchen von weisser Toblerone mit einem Blutorange-Chilisorbet

Menü à Fr. 64.50

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 fresh cheese with horseradish 15.—
- with air-dried beef, sliced cheese rolls, fresh lamb's lettuce salad and egg 15.—
- with melted raclette cheese, port wine shallots and gherkins 12.50

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 lettuce 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 house dressing	
Parsnip foam soup with Parmigiano crisp	14.50
Beef broth with a liver and herb dumpling	15.50
Original home-made barley soup from the Grisons	12.50
Winter lettuce salad with smoked duck breast, avocado and roasted nuts marinated in olive oil, winter orange balm and Fleur de Sel	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

Variations of the sea

Roasted king-prawn on a sweet potato puree with a chai tea sabayon /

Ceviche of tuna with a date and blood-orange compote /

Smoked salmon rolls on a horseradish and beetroot-salad 22.50

Trilogy of vegetarian delicacies

Parsnip foam soup with Parmigiano crisp /

Carpaccio of beetroot with a topinambur salad /

Goat cheese balls on an apple and grape salad 18.50

Beef variations

Tatar of beef tenderloin with pumpkin chutney /

Beef broth with a liver and herb dumpling /

Olive bread with marinated beef and black salsify puree 24.—

„Alpine Tapas“ – main courses

Surf and Turf

Lamb fillet on a Brussels spout mousseline with cranberries /

Confit veal cheek with a celery and pumpkin potato-potpourri /

Marinated salmon on a smoked chili sauerkraut

44.—

Swiss

Roulade of calf nut filled with mushrooms served with a Rösti /

Char filet with sage and bacon on a parsley root puree and balsamic jus /

Crunchy cigars stuffed with knuckle of pork on cabbage with redcurrant

38.—

Vegetarian

Pumpkin and corn balls on vegetables with coconut and curry and a lemongrass ice cream /

Home-made Tortelli pasta with a parsnip and truffle filling /

Boletus dumpling on red cabbage with cinnamon

36.50

Traditional main courses

Braised corn-fed chicken breast

with a trio of corn, cranberries and a rosemary jus

36.50

Pork filet wrapped in bacon served with a mulled wine sauce on a

puree of purple potatoes and glazed carrots

41.50

Beef filet tenderloin on potato gnocchi with orange zest, olives,

baked cabbage and a sabayon of Cynar

44.—

Roasted Blue-Lake trout fillet on a cream cheese sauce and served

with homemade boletus noodles and crunchy winter vegetable

45.50

Home-made Tortelli with a parsnip truffle filling and served

on a pumpkin puree with parsley foam

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 juice and Béarnaise sauce,

with a rich vegetable platter and delicious potato gratin

per person 56.—

Typically Swiss

Kander valley's delicacies

Air-dried beef, sliced cheese rolls, smoked Blue Lake trout fillet,
goat's cheese and sweet-sour pumpkin 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“ – the best from both sides!

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.—

Sliced veal Gastertal style

with fresh mushrooms on a thyme sauce and butter rösti 39.—

Kandersteg melted raclette cheese on bread with ham, tomatoes and fried egg 18.50

Vegetarian Alpine Macaroni with apple mousse 16.50

Theo Andenmatten's tasting menu

Lamb Lentils Granny-Smith

Marinated lamb carpaccio with a spicy lentil compote and a Granny Smith sorbet

Parsnip Truffles

Parsnip foam soup with Parmigiano crisp

Salmon Celery Beetroot

Confit salmon fillet on a celery and potato puree with marinated beetroot

Beef Black salsify Boletus mushrooms

Beef tenderloin on a stew of black salsify with boletus noodles and a carrot potpourri

Cheese Figs Hazelnut

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

Poppy Mulled-wine Pear

Poppy seed parfait on a mulled wine sauce and honey pears

4-course menu Fr. 79.—

5-course menu Fr. 89.—

6-course menu Fr. 99.—

Our winter menu

Winter lettuce salad with smoked duck breast, avocado and roasted nuts
marinated in olive oil, winter orange balm and fleur de Sel

Braised corn-fed chicken breast with a trio of corn, cranberries and a rosemary jus

or

Home-made Tortelli pasta with a parsnip and truffle filling,
served on a pumpkin puree with parsley foam

Tepid cake of white Toblerone with a blood orange and chili sorbet

Menu price Fr. 64.50

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 !

Sandwiches

Sandwiches avec baguette française croustillante

- au jambon paysan, brie, tomates et cornichons 11.—
- au saumon fumé et fromage frais au raifort 15.—
- à la viande séchée, fromage râpé, salade de mâches et œuf 15.—
- au fromage raclette fondu, échalotes au porto et cornichons 12.50

Club Sandwich avec jambon, lard, poulet, avocat, œufs au plat, 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 feuilles 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 house dressing	
Potage mousseux de panais avec chips au parmesan	14.50
Consommé de bœuf avec une quenelle au foie et herbes	15.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits-maison	12.50
Salade de laitue hivernale avec magret de canard fumé, avocat et noix grillées marinées dans l'huile d'olive, balsamique aux orange et fleur de Sel	20.50

„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

Crevette géante sautée sur une purée de pommes de terre douces et un sabayon au thé Chai /

Ceviche de thon sur une compote de dattes et oranges sanguines /

Roulade de saumon fumé sur une salade de betteraves au raifort 22.50

Trilogie de délices végétariens

Potage mousseux de panais avec chips au parmesan /

Carpaccio de betteraves avec une salade de topinambur /

Boulettes au fromage de chèvre sur une salade aux pommes et raisins 18.50

Variation de boeuf

Tatar au filet de bœuf sur un chutney de potiron /

Consommée de bœuf avec une quenelle au foie et herbes /

Pain d'olives et bœuf mariné et purée aux salsifis 24.—

„Tapas alpins“ - Variations de plats principaux

Terre et mer

Filet d'agneau sur une mousse de chou de Bruxelles et airelles /

Joue de veau confite avec une potpourri de céleri, potiron et pommes de terre /

Saumon mariné sur choucroute affiné au chili fumé 44.—

Suisse

Roulade de noix de veau farci aux champignons avec Rösti /

Filet d'omble chevalier avec sauge et lard sur une purée au persil et jus au balsamique /

Cigare croquant au jarret de porc et chou aux groseilles 38.—

Végétarien

Boules de potiron et maïs sur légumes au curry et coco et glace à la citronnelle /

Tortelli maison farcis aux panais et truffes /

Quenelle de cèpes au chou rouge à la cannelle 36.50

Plats classiques

Poitrine de poularde poêlée sur une trio de polenta, aïelles et jus au romarin	36.50
Filet de porc enrobé de lard à la sauce au vin-chaud sur une purée aux pommes de terre violettes et des carottes glacées	41.50
Tournedo au filet de bœuf sur gnocchi de pommes des terre, zestes d'oranges, olives, chou frit et sabayon au Cynar	44.—
Filets de truite du lac Bleu sautés sur une sauce au fromage frais, nouilles maison aux bolets et légumes croquants d'hiver	45.50
Tortelli maison farcis aux panais et truffes, purée au potiron et mousse de persil	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 savoureux gratin dauphinois	par personne 56.—

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 des perles de potiron à l'aigre-doux 23.50

Raclette valaisanne

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

Fondue au fromage, 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 thym, rösti au beurre 39.—

Croûtes au fromage de Kandersteg

avec jambon, tomates, fromage raclette fondu et œuf au plat 18.50

Macaroni alpins végétarien et mousse aux pommes

16.50

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Agneau Lentilles Granny Smith

Carpaccio d'agneau avec une compote piquante aux lentilles et un sorbet de Granny Smith

Panais Truffes

Potage mousseux de panais avec chips au parmesan

Saumon Céleri Betteraves

Filet saumon confit sur une purée de céleri et pommes de terre aux betteraves marinées

Bœuf Salsifis Bolets

Filet de bœuf sur un ragout de salsifis et nouilles aux bolets avec un potpourri de carottes

Fromage Figues Noisettes

Petit choix de fromages d'ici, moutarde douce aux figues et pain fait-maison aux fruits

Parots Vin-Chaud Poires

Parfait aux parots sur une sauce au vin-chaud et poire au miel

Menu à 4 plats Fr. 79.—

Menu à 5 plats Fr. 89.—

Menu à 6 plats Fr. 99.—

Notre menu d'hiver

Salade de laitue hivernale avec magret de canard fumé, avocat et noix grillées
marinées dans l'huile d'olive, balsamique aux orange et fleur de Sel

Poitrine de poularde poêlé sur une trio de polenta, airelles et jus au romarin

ou

Tortelli maison farcis de panais et truffes

sur une purée au potiron et mousse de persil

Gâteau tiède au Toblerone blanc et sorbet d'oranges sanguines au chili

Menu complet au prix de CHF 64.50

