

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

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 Raclettekäse, Portweinschalotten und Cornichons ✓ 12.50

Clubsandwich mit Schinken, Speck, Poulet, Avocado, Spiegelei, Eisbergsalat, verschiedenen Saucen, dazu Pommes frites 24.00

Salate & kalte Vorspeisen

- Bunter Blattsalat ✓ 9.50
oder
- Gemischter Salat ✓ 12.50

Baby-Salat mit grilliertem Speck, Maispouardenbrust und Kandersteger Alpkäsespäne 17.50

Auswahl an Saucen: French Dressing, Balsamico Dressing oder das Victoria Hausdressing

Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Wachtelbrust, Avocado, Wurzelgemüsechips mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel 20.50

Kandertaler Spezialitäten

Trockenfleisch, Speck, Dauerwurst, Hobelkäse, geräuchertes Blausee-Forellenfilet, Alpenraumkäse und süss-saure Kürbiskugeln 24.50

Suppen

Süskartoffelschaumsüppchen mit einem Pecannuscrunch	14.50
Entenconsomme mit einem Leber-Orangenravioli	15.50
Original hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50

Alpen-Tapas Vorspeisen

Meeres-Variationen

Geheizter Lachs auf einem Traubenchutney	
Thunfischtartar mit einem Cedri-Zitronensalat	
Jakobsmuschel im Parmaschinken mit Safranrisotto	22.50

Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten

Süskartoffelschaumsüppchen mit einem Pecannuscrunch	
Schwarzwurzelsalat an einer Winterorangenvinaigrette	
Gebackenes Wachtelei auf einem Petersilienwurzelpüree	18.50

Variationen der Ente

Rillette von der Entenkeule mit Apfelchutney und Chilicracker	
Entenconsomme mit einem Leberravioli	
Crème brûlée der Entenleber mit einer Blutorangemarmelade	24.00

Hauptgerichte

Schweizer Spezialitäten

Walliser Raclette mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Cornichons ✓	16.50
Original Käsefondue "moitié-moitié" (Greyerzer und Vacherin) mit Brot, Raclette Kartoffeln, 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	25.00
Kalbsgeschnetzeltes Gasterntalart mit frischen Pilzen an einer Kräutersauce, serviert mit Butterrösti	39.00
Kandersteger Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei	18.50
Vegetarische Älpler-Makkaroni mit Apfelmus ✓	16.50

Traditionelle Hauptgerichte

Poelierte Poulardenbrust mit schwarzem Knoblauch, Mango-Ananas, Kalettes und Bambusreis	37.50
Rindsfilet-Tournedos auf einem Topinamburpüree an Sternanisjus, gebackenen Rotkrautknödel und Schlosskartoffeln	44.00
Gebratenes Blauseeforellenfilet auf Dill-Tagliatelle an einer Flusskrebssauce mit Randen und schwarzen Karotten	45.50
Hausgemachte Ravioli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung auf zweifarbigen Karottenpüree mit einer Zitrus-Nussalsa ✓	26.50

Traditionelle Hauptgerichte

Alpen-Tapas

Land und Wasser

Cassoulet mit Ente, Speck und einer Knusperrolle

Konfierte Kalbsbacke auf einer Orangenpolenta

Gebratene Riesengrille auf einer Süßkartoffelpüree mit einem Chai-Tea-Sabayon 44.00

Swiss

Blauseeforellenfilet auf Winterrettich und Safranschaum

Schweinsfilet auf einem Kartoffel-Speckpüree

Rehrückenfilettrouade mit Pilzen im Mangoldkleid 39.00

Vegetarisch

Kichererbseneintopf mit Wintergemüse

Hausgemachte Ravioli mit einer Pastinaken-Trüffel-Füllung

Steinpilzknödel auf einem Chili-Sauerkraut 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

Zartes Chateaubriand mit Portweinjus

und Sauce Bearnaise, reichhaltiger Gemüseplatte

und feinem Kartoffelgratin pro Person 58.00

Theo Andenmatten's Degustationsmenu

Reh - Steinpilz - Speck

Mariniertes Rehtartar mit Steinpilzsalat und Specksud

Ente - Orange

Entenconsomme mit einem Leber-Orangenravioli

Lachs - Topinambur - Kalettes

Konfiertes Lachsfilet auf einem Topinamburpüree und gebackene Kalettes

Rind - Schwarzwurzel - Preiselbeer

Rindsfilet auf einem Schwarzwurzelragout mit Preiselbeer-Semmelknödel und einem Karotten-Potpourri

Käse - Feige - Haselnuss

Kleine Auswahl von regionalem Käse
mit süssen Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Blutorange - Birchermüesli - Schokolade

Randen-Blutorangensorbet mit Chili, Birchermüeslicrunch, weissem Schokoladenbiskuit und einer Frischkäseespuma

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

Unser Wintermenu

Winterlicher Blattsalat mit geräucherter Wachtebrust, Avocado, Wurzelgemüsechips mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel

Poelierte Poulardenbrust mit schwarzem Knoblauch, Mango-Ananas, Kalettes und Bambusreis
oder

Hausgemachte Ravioli mit einer Pastinaken-Trüffelüllung serviert auf einem zweifarbigem Karottenpüree

Creme brulée mit winterlichen Gewürzen und einem Mandarinen-Karamellkompott

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
*Tobleronemousse mit einem Kalamansisorbet, Pistazienschwamm und einem Mandeltauille		13.50
*Randen-Blutorangensorbet mit Chili, Birchermüeslicrunch, weissem Schokoladenbiskuit und einer Frischkäseespuma		14.50
Crème brûlée mit winterlichen Gewürzen und einem Mandarinen-Karamelkompott		11.50

Hausgemachte Sorbets und Glacen

- Maroni-Vanille Frozen Jogurt	1 Kugel	4.00
- Kalamansisorbet	2 Kugeln	7.00
- Randen-Blutorangensorbet mit Chili	3 Kugeln	9.00
- Mandarinsorbet		

***Kleine Auswahl aus regionalem Käse**

mit süßem Feigensenf 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 gherkins 11.00
- with smoked salmon, horseradish and fresh cheese 15.00
- with air-dried beef, mountain cheese rolls and lamb's lettuce with egg 15.00
- with raclette, Porto wine shallots and gherkins ✓ 12.50

Club sandwich with ham, bacon, chicken, avocado, fried egg,
various sauces, 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 or House dressing Victoria

Young romaine lettuce with fried bacon, corn poulard breast,
and Kandersteg alpine cheese ribbons 17.50

Winter salad with smoked quail's breast, roots' chips marinated in
olive oil, winter orange balsamic and fleur de sel 20.50

Kander valley's delicacies

Air-dried beef, sausage from the village, sliced cheese rolls, bacon,
smoked Blue Lake trout fillet, mountain cheese and sweet-spicy pumpkin balls 24.50

Soups

Sweet potatoes cream soup with pecan nuts crunch	14.50
Duck consommé with an orange and liver stuffed ravioli	15.50
Original homemade barley soup from the Grisons	12.50

Alpine Tapas starters

Fish variation

Gravlax on a grapes' chutney	
Tartar of tuna fish with a citron lemons salad	
Saint James scallop in Parma ham with a saffron risotto	22.50

Trilogy of vegetarian delicacies

Sweet potatoes cream soup with pecan nuts crunch	
Black salsify salad with a winter oranges dressing	
Baked quail's egg on mushed parsley roots	18.50

Duck variation

Duck's leg rilette with an apple chutney and chili cracker	
Duck consommé with a liver ravioli	
Duck liver's crème brûlée with blood orange marmalade	24.00

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, 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 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
Kandersteg melted cheese on toast with ham, tomatoes, raclette cheese and a fried egg	18.50
Vegetarian Alps macaroni with apple sauce ✓	16.50

Traditional main courses

Poached poulard breast with black garlic, mango, pineapple, kalettes and bamboo rice	37.50
Tournedos from beef filet on mashed Jerusalem artichoke with a star anise jus served with a backed “Knödel” and castle potatoes	44.00
Blue lake trout fillets sautéed on dill tagliatelle with a cray fish sauce with beetroots and black carrots	45.50
Homemade ravioli stuffed with parsnip and truffel served on two-toned mashed carrots with citrus salsa ✓	26.50

Main courses

„Alpine Tapas“

Surf and turf

Cassoulet with duck and bacon with a crunchy roll

Candied veal cheek on an orange polenta

Giant shrimp on mashed sweet potatoes with a chai-tee sabayon 44.00

Swiss

Blue lake trout fillet on a horseradish and saffron foam

Pork fillet on mashed potatoes with bacon

Roe deer's back fillet with mushrooms in chard leaves 39.00

Vegetarian

Chickpeas stew with winter vegetables

Homemade ravioli stuffed with parsnip and truffel

Mushrooms' "Knödel" on chili-sauerkraut 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

Tender Châteaubriand with Porto wine jus

and bearnaise sauce, a large vegetables plate

and a delicate potatoes gratin per person 58.00

Theo Andenmatten's tasting menu

Roe deer - Stone mushrooms - Bacon

Marinated roe deer tartar with stone mushrooms salad and bacon broth

Duck - Orange

Duck consommé with a liver and orange ravioli

Salmon - Jerusalem artichoke - Kalettes

Candied salmon fillet on mashed Jerusalem artichokes and backed kalettes

Beef - Black salsify - Cranberry

Beef fillet on black salsify stew, cranberries "Knödel" and a carrots-potpourri

Cheese - Figs - Hazelnuts

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

Blood orange - "Birchermüesli" - Schokolade

Beetroot and blood orange sorbet with chili, "Birchermüesli", white chocolate biscuit and fresh cheese foam

4-course Menu Fr. 79.00

5-course Menu Fr. 89.00

6-course Menu Fr. 99.00

Our winter menu

Winter salad with smoked quail's breast, avocado, roots' chips marinated in olive oil, winter orange balsamic and fleur de sel

Poached poulard breast with black garlic, mango, pineapple, kalettes and bamboo rice

or

Homemade parsnip and truffel stuffed ravioli served on two-toned mashed carrots

Crème brûlée with winter spices and a compote from mandarin orange and caramel

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
*Toblerone mousse with kalamansi sorbet, pistachio sponge and an almond tuile		13.50
*Beetroot and blood orange sorbet with chili, "Birchermüeslicrunch", white chocolate biscuit and a fresh cheese foam		14.50
Crème brûlée with winter spices, a compote from mandarin orange and caramel		11.50

Homemade sorbets

- Chestnuts-vanilla frozen yogurt	1 scoop	4.00
- Kalamansi sorbet	2 scoops	7.00
- Beetroot and blood orange sorbet with chili	3 scoops	9.00
- Mandarin orange sorbet		

***Plate of regional cheeses**

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

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

Sandwiches

Baguettes françaises croustillantes

- 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
- à la raclette, échalotes au Porto et cornichons ✓	12.50

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

Salades & plats froids

Salade verte assortie ✓ ou Salade mêlée ✓	9.50
-------------------------------------------------	------

	12.50
--	-------

Cœur de salade au lard grillé, poitrine de poularde au maïs et copeaux de fromage alpin de Kandersteg	17.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Salade d'hiver à la poitrine de caille fumée, avocat, chips de racines marinées à l'huile d'olive, sauce balsamique aux oranges d'hiver et fleur de sel	20.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Au choix les sauces : française, balsamique ou la sauce maison Victoria

Les Délices de la vallée de la Kander

Viande séchée, lard et saucisse du village, fromage râpé, filet de truite fumé du Lac bleu, fromage de montagne et billes de potirons aigres-douces	24.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Potages

Crème de patates douces et croustillant de noix de pécan	14.50
Consommé de canard et son ravioli au foie et à l'orange	15.50
Potage à l'orge perlé des Grisons faits maison	12.50

Premiers plats de Tapas alpins

Variation de poissons

Gravelax sur un chutney de raisins	
Tartare au thon accompagné d'une salade de citrons cédrats	
Noix de Saint-Jaques au jambon de Parme et risotto au safran	22.50

Trilogie de délices végétarien

Crème de patates douces et croustillant de noix de pécan	
Salade de salsifis à la vinaigrette d'oranges d'hiver	
Œuf de caille en croûte sur une purée de persil tubéreux	18.50

Variation de canards

Rillettes de cuisses de canards, chutney de pommes et cracker au chili	
Consommé de canard et son ravioli au foie	
Crème brûlée de foie de canard et marmelade d'oranges sanguines	24.00

Plats principaux

Spécialités Suisses

Raclette valaisanne avec petites pommes de terre en robe des champs, oignons et cornichons ✓	16.50
Fondue au fromage originale "moitié-moitié" (Gruyère et Vacherin fribourgeois) avec pain, petites pommes de terre, champignons, poires et tomates cerises ✓	25.50
„Lötschbergrösti“ au dés de tomates, herbes du Gasterntal, miel de montagne et fromage fondu ✓	19.50
Saucisse à rôtir de la vallée de la Kander 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 à la crème aux herbes, avec rösti au beurre	39.00
Croûte au fromage de Kandersteg avec jambon, tomates et œuf au plat	18.50
Macaronis des Alpes et compote de pommes ✓	16.50

Plats classiques

Poitrine de poularde poêlée à l'ail noir, mangue, ananas, kalettes et riz au bambou	37.50
Tournedos de filet de bœuf sur une purée de topinambour au jus d'anis étoilée servit avec un « Knödel » de chou rouge et pommes château	44.00
Filets de truite du Lac Bleu sautés sur un lit de tagliatelles à l'aneth, accompagnés d'une sauce aux écrevisses, betteraves et carottes noires	45.50
Ravioli maison farcis aux panais et à la truffe servis sur une purée de carottes bicolore avec une salsa aux agrumes ✓	26.50

Plats principaux

Tapas alpins

Terre et mer

Cassoulet au canard, lard et rouleau croquant

Joue de veau confite sur une polenta à l'orange

Crevette géante poêlée sur une purée de patates douces et un sabayon au thé chai 44.00

Suisse

Filet de truite fumée sur une mousse de radis d'hiver et safran

Filet de porc sur une purée de pommes de terre et lard

Roulade de filet de dos de chevreuil, roulés de blettes farcis aux champignons 39.00

Végétarien

Ragoût de pois chiches et légumes d'hiver

Ravioli farci au panais et à la truffe

« Knödel » aux bolets sur une choucroute au chili 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

Châteaubriand, jus au porto

et sauce béarnaise, servie avec une abondante assiette de légumes

et un gratin de pommes de terre délicat par personne 58.00

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Chevreuil - Bolets - Lard

Tartare de chevreuil accompagné d'une salade de bolets et court-bouillon au lard

Canard - Orange

Consommé de canard et son ravioli de foie à l'orange

Saumon - Topinambour - Kalettes

Filet de saumon confit sur une purée de topinambour et kalettes au four

Bœuf - Salsifis noirs - Airelles

Filet de bœuf sur un ragoût de salsifis noirs accompagné d'un « Knödel » au pain et aux airelles, pot-pourri de carottes

Fromage - Figs - Noisettes

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

Oranges sanguines - « Birchermüesli » - Chocolat

Sorbet à la betterave et à l'orange sanguine au chili, « Birchermüesli » croquant, biscuit au chocolat blanc et espuma de fromage frais

Menu 4 services Fr. 79.00

Menu 5 services Fr. 89.00

Menu 6 services Fr. 99.00

Notre menu d'hiver

Salade d'hiver à la poitrine de caille fumée, avocat, chips de racines marinées à l'huile d'olive, sauce balsamique aux oranges d'hiver et fleur de sel

Poitrine de poularde poêlée à l'ail noir, mangue, ananas, kalettes et riz au bambou

ou

Ravioli maison farci aux panais et à la truffe servis sur une purée de carottes bicolore

Crème brûlée aux épices hivernales accompagnée d'une compote de mandarines et caramel

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

*Mousse de Toblerone avec un sorbet de kalamansi, éponge à la pistache
et tuile aux amandes 13.50

*Sorbet à la betterave et à l'orange sanguine au chili, « Birchermüesli » croquant,
biscuit au chocolat blanc et espuma de fromage frais 14.50

Crème brûlée aux épices hivernales accompagnée d'une compote
de mandarines et caramel 11.50

Sorbets fait maison

- Yoghurt glacé marrons-vanille	1 boule	4.00
- Sorbet de kalamansis	2 boules	7.00
- Sorbet à la betterave, oranges sanguines et chili	3 boules	9.00
- Sorbet aux mandarines		

*Petite sélection de fromages de la région
avec moutarde douce aux figues et pain aux fruits fait maison 15.50

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

