

Restaurant Riffer.

LE RENDEZ-VOUS CULINAIRE DEPUIS 1789

ENTRÉES

SALADE DE LAITUE MULTICOLORE

œuf et croûtons

10 

SALADE MÊLÉE

noix et fruits

13 

Au choix les sauces suivantes:

Sauce française, balsamique

ou maison

SALADE D'AUTOMNE

*Salade de mâches, champignons sautés, œuf de caille,
rouleau de sanglier, sauce aux figues*

20 

SALADE DE CERVELAT ET FROMAGE


*Tranches de cervelat, fromage d'Emmental,
oignons, petites tomates, cornichons*

17

TARTARE DE SWISS BLACK ANGUS

Filet de bœuf, toast au beurre, bouquet de salades

80g/150g

24/39 

TRIOLOGIE DE CANARD

Carpaccio fumé, crème brûlée, poitrine

24 

MENU D'AUTOMNE

SALADE D'AUTOMNE

Salade de mâches, champignons, œuf de caille, sanglier

SUPRÊME DE POULET DE L'ALPSTEIN

Bolets, sauce crème, tagliatelle, haricots verts

ou

RAVIOLI MAISON

Potiron et truffes, chanterelles, choux de Bruxelles

CREME BRULÉE

au chutney de potiron et figues

59 

SPÉCIALITÉS SUR PLANCHE

Essayez nos spécialités de la vallée de la Kander ainsi que du proche Valais sur une planche en bois.

DÉLICES DU LÖTSCHBERG

26

Viande séchée, lard du Valais, saucisse à l'ail, fromage raboté de la Golitschenalp, filet de truite fumée du Lac Bleu, fromage Alpin « rêve » de Kandersteg, boules de potiron à l'aigre-doux



VIANDE

ESCALOPE DE PORC PANÉE

Pommes frites, petite salade verte

19/26

SAUCISSE À ROTIR PAYSANNE

Sauce aux oignons, rösti au beurre

20

ÉMINCÉ DE VEAU À LA «VALLÉE DE GASTERN»

Champignons frais, sauce aux herbes, rösti au beurre

29/39

FILET DE BOEUF SWISS BLACK ANGUS (120g/160g)

Pot-pourri de pommes de terre, or noir, légumes au beurre

37/49

SUPRÊME DE POULET DE L'ALPSTEIN

Bolets, sauce crème, tagliatelle d'épeautre, haricots verts

42

CIVET DE CHAMOIS

Chou rouge, marrons glacés, champignons, poire au vin rouge, spätzle

29/39

MÉDAILLON DE CERF

Balsamique au coings, quenelles au lard, choux de Bruxelles

46

TROIS FILETS DE LA FÔRET

Filet de sanglier avec ail au citron et "schupfnudeln", filet de cerf avec polenta rouge et baies de sureau, filet de chevreuil et croquant au café sur risotto au mascarpone

53



VEGETARIEN

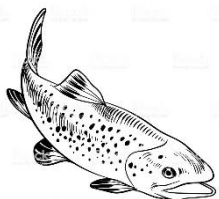


SERVI SEULEMENT ENTRE 11h30-14h ET 18h-21h



Couvert supplémentaire 5

Nous utilisons de la viande Suisse, avec exception de la chasse (D) et du canard (F) / Demandez nos employés pour des informations sur les allergènes



Restaurant Ritter.

LE RENDEZ-VOUS CULINAIRE DEPUIS 1789

POISSONS DES ALPES

FILETS DE TRUITE DU LAC BLEU 35/46 

Pot-pourri de côtes de bettes, sauce au fromage frais, pommes de terre violette

SAUMON ALPINS SUISSE 35/46 

Polenta tessinoise rouge, salsa aux raisins, bolets, céleri

PASTA

SPAGHETTI SAUCE TOMATES 

17

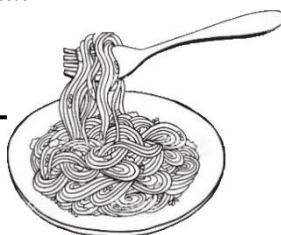
SPAGHETTI BOLOGNESE

20

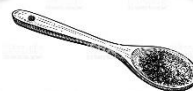
RAVIOLI MAISON  

26/33

Potiron et truffes, chanterelles, choux de Bruxelles, crème



POTAGES



POTAGE À L'ORGE PERLÉ
DES GRISONS

Fait-maison d'après une recette d'origine

13

CONSOMMÉ DE CHASSE

avec ravioli de potiron et truffes

15

POTAGE DE POTIRON

avec grains et huile de potiron

14 

Typiquement Suisse SPECIALTÉS AU FROMAGE

RACLETTE DU VALAIS

Pommes de terre en robe, cornichons

17 

RÖSTI BLÜMLISALP

*Dès de tomates, herbes,
miel de montagne, fromage raclette*

20 

FONDUE AU FROMAGE

*«Moitié-Moitié» avec pommes de terre, pain,
champignons, poires, petites tomates*

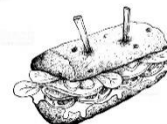
26 

CROÛTE AU FROMAGE

Jambon, tomates, œuf au plat

19

SANDWICHES



Sandwiches croustillants
avec baguette française

AU JAMBON PAYSAN

Brie, tomates, cornichons

12

À LA MOZZARELLE DE BUFFLE

Tomates San Marzano, pesto à l'ail des ours

12 

À LA VIANCE SECHÉE

Fromage râboté, beurre aux herbes, salade de roquette

15

CLUBSANDWICH

*Jambon, lard, poulet, avocat, œuf au plat,
salade iceberg, différentes sauces,*

Pommes frites

25

PLATS CLASSICS DU RITTER

(dès 2 Pers.)

CHAPEAU DES TARTARES

54

*le plaisir unique du barbecue de table, avec du bœuf, du veau, du
poulet et du lard, servi avec des sauces fines, légumes au vinaigre,
frites ou riz. Y compris une entrée avec salade et crostini.*

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE

59

*Sauce crème aux truffes, chou rouge, choux de Bruxelles, ravioli de
potiron, spätzle à l'épeautre, poire au vin rouge, pommes Mirza*

 VEGETARIEN



SERVI SEULEMENT ENTRE 11h30-14h ET 18h-21h



Couvert supplémentaire 5

Nous utilisons de la viande Suisse, avec exception de la chasse (D) et du canard (F) / Demandez nos employés pour des informations sur les allergènes