

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, Cornichons 11.50
- mit geräuchertem Lachs, Meerrettichfrischkäse, rote Zwiebeln 15.00
- mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Nüsslersalat, Ei 15.00
- mit eingelegten Champignons, Zwiebeln, Raclettekäse gratiniert ✓ 12.50

Clubsandwich mit Schinken, Speck, Avocado, Poulet,
Spiegelei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Saucen, Pommes frites 24.50

Salate & kalte Vorspeisen

- Bunter Blattsalat ✓ 9.50
- Gemischter Salat ✓ 12.50

Nüsslersalat Croutons, Pilze, Wachtelei, Speck, Kandersteger Hobelkäse 17.50

Wintersalat Birne, Apfel, Nüsse, Pilze, Schalotten, geräucherte Entenbrust,
Wurzelgemüsechips 20.50

zur Auswahl stehen Ihnen: French, Balsamico oder das Victoria Hausdressing

Lötschberg Delikatessen Brättli Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck,
Knoblauchwurst, Hobelkäse von der Allmenalp, geräuchertes Blauseeforellenfilet,
Kandersteger Alpentraumkäse, süss-saure Kürbiskugeln 26.00

Suppen & Alpen-Tapas Vorspeisen

Kandersteger Alpkäsesuppe, Petersilie-Kresse Pesto ✓	13.00
Entenconsomme, Pilzcannelloni	14.50
Original hausgemachte Bündner Gerstensuppe	12.50
Fisch-Variation	
Saibling, Blutorange-Zimt	
Blauseeforellenfilet, Zitrone, Haselnussöl	
Schweizer Alpenlachs, Apfel-Sellerie-Suppe	24.00
Trilogie von vegetarischen Köstlichkeiten ✓	
Kandersteg Alpkäsesuppe, Petersilie-Kresse Pesto	
Kürbis, Maroni, Filoteig, Pecannuss	
Ziegenkäse, Randen, Winter-Orangenbalsam	19.50
Variation der Ente	
Crème brûlée von der Entenleber	
Entenconsomme, Pilzcannelloni	
Knusperrolle vom konfierten Entenschenkel	25.50

Hauptgerichte

Schweizer Spezialitäten

Walliser Raclette mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln, Cornichons ✓	17.00
Original Käsefondue (Greyerzer und Vacherin) mit Brot, «Gschwelli», Champignons, Birne, Cherrytomaten ✓	25.50
Blüemlisalp-Rösti mit Tomatenwürfel, Gastern-Kräuter, Berghonig, Raclettekäse ✓	19.50
Kandertaler Bauernbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti	20.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein, Pommes frites, kleiner grüner Salat	25.50
Kalbsgeschnetzeltes Gasterntalart mit frische Pilze, Kräutersauce, Butterrösti	39.00
Kandersteger Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse, Spiegelei	18.50
Äpler-Makkaroni mit Rahm, Kartoffeln, Käse, Röstzwiebeln, Apfelmus ✓	16.50

Traditionelle Hauptgerichte

Filet vom Kräuterschwein

Glühwein, weisse Polenta, Rosenkohl, Butternusskürbis 39.50

Swiss Black Angus-Rindsfilet

Kaffee-Sternanis, Sellerie-Kartoffel, grüne Bohnen, Karotten 49.50

Alpstein-Pouletbrust

Urdinkel Taglioni, Wintertrüffel, Muskatkürbis, Kalettes 37.50

Blauseeforellenfilet

Sauerkraut, Venerereis, Flusskrebse, Speck 46.50

Hausgemachte Ziegenkäse-Thymianhonigravioli im Urdinkelteig

Wurzelgemüsepotpourri, Baumnußsalsa, Hobelkäse ✓ 29.50

Alpen-Tapas

Land und Wasser

Kalbsbacke, Thymian, Zimtstreusel, Risotto
Schweizer Alpenlachs, Pastinaken, Sauerkraut
Entenbrust, Brüsseler, Orangen, Kartoffeln

46.50

Swiss

Filet vom Kräuterschwein, violette Kartoffeln, Lenker Bergbleu, Birnen
Saiblingsfilet, Maroni, Kräuter, Olivenöl
Lammgigot, Safran, Wurzelgemüse

42.00

Vegetarisch

Pilze, Kräuter, Urdinkel, Rotkraut
Mais, Kichererbsen, Kokos-Currygemüse
Kartoffel, Randen, Quark, Muskatblüte

36.50

Ritter-Klassiker (ab 2 Personen)

Tatarenhut

der einmalige Tisch-Grillplausch,
mit Rinds, Kalbsfleisch, Geflügel und Speck
dazu feine Saucen, Pickles, Pommes frites oder Reis
als Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat mit Crostini

pro Person 52.50

Zartes Chateaubriand vom Swiss Black Angus Rind

mit Portweinjus und Sauce Bearnaise, mit reichhaltiger Gemüseplatte,
und feinem Kartoffelgratin

pro Person 59.00

Theo Andenmatten's Degustationsmenu

Feige - Blutorange - Ente

Entenschenkel, Blutorangenchutney, Feigensalat

Apfel - Sellerie - Alpenlachs

Apfel-Sellerie Suppe, mariniertes Schweizer Alpenlachs

Taglioni - Trüffel - Stracciatella

Urdinkel Taglioni, Stracciatella di Bufala, Wintertrüffel

Rind - Kalettes - Kartoffel

Filet vom Swiss Black Angus Rind, Kartoffel-Speckpüree, Kalettes, Kürbisschaum

Käse - Birne - Urdinkel

Regionaler Käse von der Käserei Hari, Birnensenf, Urdinkel-Früchtebrot

Schokolade - Honig - Haselnuss

Schokoladen-Chilisorbet, weisse Luftschokolade, Honigcreme, Haselnusskuchen

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

Unser Wintermenu

Wintersalat

Birne, Äpfel, Nüsse, Pilze, Schalotten, Kandersteiger Hobelkäse, Wurzelgemüsechips

Alpstein-Pouletbrust

Urdinkel-Taglioni, Wintertrüffel, Muskatkürbis, Kalettes

oder

Hausgemachte Ziegenkäse-Thymianhonigravioli im Urdinkelteig

Wurzelgemüsepotpourri, Baumnussalsa, Hobelkäse

Crème brûlée mit Zimtblüten, Zitrusfrüchte

Menu Fr. 64.00

Lieber Gast

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

Familie Platzer und Victoria Team

Dessertkarte

*Victoria Dessertüberraschung Neun kleine Köstlichkeiten aus unserer Haus Patisserie		16.50
*Winterdessert Quarkkuchen, glasierte Maroni, Birnensorbet, Tobleronemousse im Urdinkelcrepes		15.50
Schokoladen-Chilisorbet, weisse Luftschokolade, Honigcreme, Haselnusskuchen		14.50
Crème brûlée mit Zimtblüten, Zitrusfrüchte		11.50

Hausgemachte Sorbets und Glacen

- Kalamansisorbet	1 Kugel	4.00
- Schokoladen-Chilisorbet	2 Kugeln	7.00
- Lebkuchenglace	3 Kugeln	9.00
- Birnensorbet		
- Glühweinsorbet		

***Käse-Birne-Urdinkel**

Regionaler Käse von der Käserei Hari, Birnensenf, Urdinkel-Früchtebrot		15.50
--	--	-------

*diese Desserts werden nur von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr serviert

Sandwiches

Crispy French baguette sandwiches

- with farmer's ham, brie, tomatoes and pickles 11.50
- with smoked salmon, horseradish cream cheese and red onions 15.00
- with air-dried meat, planning cheese, lamb's lettuce and egg 15.00
- with pickled mushroom, onions and raclette cheese ✓ 12.50

Club sandwich with ham, bacon, chicken, avocado, fried egg,
iceberg salad, tomatoes, cucumbers, various sauces and French fries 24.50

Salads & cold starters

- Colorful leaf salad ✓ 9.50
- Mixed salad ✓ 12.50

Lamb's lettuce Baguette chips, mushrooms, quail egg, bacon, "Hobelkäse" 17.50

Winter salad Pear, apple, nuts, shallots, smoked duck breast, root vegetable chips 20.50

Choice of homemade dressings: French, Balsamic or Victoria house dressing

Lötschberg delicacies air-dried meat from the Kander valley, bacon from the Valais, garlic sausage, "Hobelkäse" from Allmenalp, smoked Blue Lake trout fillet, Kandersteger Alpine cheese and sweet and sour pumpkin balls 26.00

Soups & Alpine Tapas starters

Alpine cheese soup from Kandersteg, parsley cress pesto ✓	13.00
Duck consommé, mushroom cannelloni	14.50
Original homemade barley soup from the Grisons	12.50
Fisch-Variation	
Apple celery soup with char, blood orange cinnamon	
Blue trout fillet, lemon, hazelnut oil	
Swiss alpine salmon	24.00
Trilogy of vegetarian delicacies ✓	
Alpine cheese soup from Kandersteg, parsley cress pesto	
Pumpkin, chestnut, filo pastry, pecan nut	
Goat cheese beetroot, winter orange balsam	19.50
The wild variation	
Crème brûlée of duck liver	
Duck consommé, mushroom cannelloni	
Crispy roll of confit duck leg	25.50

Main courses

Typically Swiss

Cheese raclette from the Valais with jacket potatoes, pearl onions and pickles ✓	17.00
Original cheese fondue (Gruyère and Vacherin cheese) with bread, jacket potatoes, champignons, pears and cherry tomatoes ✓	25.50
Blümlisalp-Rösti 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 fresh butter Rösti	20.50
Bread-crumbed pork escalope with French fries and small green salad	25.50
Sliced veal Gastern valley style with fresh mushrooms on an herb cream sauce and butter Rösti	39.00
Kandersteg melted cheese on toast with ham, tomatoes, raclette cheese and fried egg	18.50
Alpine macaroni with cream, potatoes and cheese, fried onions, apple sauce ✓	16.50

Traditional main courses

Fillet of herb pork "Glühwein", white polenta, Brussels sprouts, butternut pumpkin	39.50
Swiss Black Angus beef fillet coffee star anise, celery potato, green beans, carrots	49.50
Alpstein chicken breast original spelt taglioni, winter truffle, nutmeg pumpkin, calettes	37.50
Blue trout fillet , "Sauerkraut", venereal rice, crayfish, bacon	46.50
Homemade goat cheese and thyme honey ravioli in original spelt dough, root vegetable pot-pourri, walnut salsa, planning cheese ✓	29.50

Main courses

„Alpine Tapas“

Land and water

Veal cheek, thyme, cinnamon crumble, risotto

Swiss alpine salmon, parsnips, Sauerkraut

duck breast, Brussel salad, oranges, potatoes

46.50

Swiss

Filet of herbal pork, violet potatoes, Lenker Bergbleu, pears

char filet, chestnut, herbs, olive oil

lamb gigot, saffron, root vegetables

42.00

Vegetarian

Mushrooms, herbs, original spelt, red cabbage

corn, chickpeas, coconut curry vegetables

potatoes, beetroot, curd, nutmeg flower

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 or rice

as a starter we serve you a colourful lettuce salad with crostini

per person 52.50

Tender Chateaubriand from Swiss Black Angus beef

with port wine juice and Béarnaise sauce, a rich vegetable

platter and delicious potato gratin

per person 59.00

Theo Andenmatten's tasting menu

Figs - blood orange - duck

duck thighs, blood orange chutney, fig salad

Apple - celery - Alpine salmon

Apple celery soup, marinated alpine salmon

Taglioni - truffle - stracciatella

Spelt-Taglioni, Stracciatella di Bufala, Winter Truffle

Beef - calettes - potato

Fillet of Black Angus beef, mashed bacon-potatoes, calettes, pumpkin foam

Cheese - pear - spelt

Regional cheese from the cheese dairy Hari, pear mustard, spelt fruit bread

Chocolate - honey - hazelnut

chocolate-chilisorbent, white air chocolate, honey cream, hazelnut cake

4-course Menu Fr. 79.00

5-course Menu Fr. 89.00

6-course Menu Fr. 99.00

Our winter menu

Winter salad

Pears, apple, nuts, shallots, smoked duck breast, root vegetable chips

Alpstein chicken breast original spelt taglioni,
winter truffle, nutmeg pumpkin, calettes

or

Homemade goat cheese, thyme honey ravioli in original spelt dough,
root vegetable pot-pourri, walnut salsa, planning cheese

Crème brûlée with cinnamon flower, citrus fruits

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.

Family Platzer and Victoria team

Dessert creations

*Victoria surprise dessert platter
Nine small delicacies from our house patisserie 16.50

*Winter dessert
curd cake, glazed chestnuts, pear sorbet, Toblerone mousse in original spelt crepes 15.50

Chocolate-honey-hazelnut
chocolate-chilisorbet, white air chocolate, honey cream, hazelnut cake 14.50

Crème brûlée with cinnamon flower, citrus fruits 11.50

Homemade sorbets

- Kalamansisorbet	1 scoop	4.00
- Chocolate Chilisorbet	2 scoops	7.00
- Gingerbread ice cream	3 scoops	9.00
- Pear sorbet		
- Glühwein sorbet		

***Cheese pear spelt**

Regional cheese from the cheese dairy Hari, pear mustard, spelt fruit bread 15.50

*these desserts are only served from 11.30 to 14.00 and from 18.00 to 21.30

Sandwiches

Baguette française croustillante

- au jambon paysan, brie, tomates et cornichons 11.50
- au saumon fumé, fromage frais au raifort et oignons rouges 15.00
- avec viande séchée, fromage râboté, salade de mâche et œuf 15.00
- aux champignons marinés, oignons et gratiné au fromage à raclette ✓ 12.50

Club Sandwich avec lard, jambon, avocat, poulet, œuf sur le plat, tomates, cornichons, sauces, pommes frites 24.50

Salades & entrées froides

- Salade verte assortie ✓ 9.50
- Salade mêlée ✓ 12.50

Salade de mâches

croutons, champignons, œuf de caille, lard, fromage râboté de Kandersteg 17.50

Salade d'hiver


Poires, pommes, noix, champignons, échalotes, magret de canard, chips de légumes-racines 20.50

Au choix les sauces: française, balsamique ou maison

Délices du Lötschberg

Viande séchée de la vallée de la Kander, lard du Valais, saucisse à l'ail, fromage râboté de l'Allmenalp, filet de truite fumé du Lac Bleu, fromage alpin de Kandersteg et perles de potiron à l'aigre-doux 26.00

Potages & entrées de Tapas alpins

Soupe au fromage alpin de Kandersteg, pesto au persil et cresson 	13.00
Consommé de canard, cannelloni aux champignons	14.50
Potage à l'orge perlé des Grisons maison	12.50

Variations de la mer

Omble chevalier, orange sanguine cannelle	
Filet de truite du Lac Bleu, citron, huile de noisettes	
Saumon des Alpes Suisses, soupe pomme-céleri	24.00

Trilogie de délices végétariens

Soupe au fromage alpin de Kandersteg, pesto au persil et cresson	
Potiron, marron, pâte filo, noix de pécan	
Fromage de chèvre, betteraves, baume d'orange d'hiver	19.50

Variations du canard

Crème brûlée de foie de canard	
Consommé de canard, cannelloni aux champignons	
Rouleau de cuisse de canard confite	25.50

Plats principaux

Spécialités Suisses

Raclette valaisanne, pommes de terre en robe, oignons perlés, cornichons ✓ 17.00

Fondue au fromage originale (Gruyère et Vacherin)
pain, pommes de terre en robe, champignons, poire, tomates cerises ✓ 25.50

Rösti "Blümlisalp"
dés de tomates, herbes, miel de montagne, gratiné au fromage ✓ 19.50

Saucisse à rôtir de la vallée de la Kander, sauce aux oignons, rösti au beurre 20.50

Escalope de porc panée, pommes frites, petite salade verte 25.50

Émincé de veau, champignons frais, sauce crème aux herbes, rösti au beurre 39.00

Croûte au fromage de Kandersteg, jambon, tomates, fromage à raclette,
œuf sur le plat 18.50

Macaronis alpins, crème, pommes de terre, fromage, oignons frits,
compote de pommes 16.50

Plats traditionnels

Filet de porc aux herbes, vin chaud, polenta blanche, choux de Bruxelles,
courge doubeurre 39.50

Filet de bœuf Swiss Black Angus
anis étoilée-café, pommes de terre-céleri, haricots verts, carottes 49.50

Suprême de poulet de l'Alpstein, taglioni d'épeautre pur, truffe d'hiver,
courge musquée, kalettes 37.50

Filet de truite du Lac Bleu
choucroute, riso venere, écrevisses, lard 46.50

Raviolis maison d'épeautre pur au fromage de chèvre, thym et miel
pot-pourri de légumes-racines, salsa de noix, fromage rabouté ✓ 29.50

Plats principaux

Tapas alpins

Terre et mer

Joue de veau, thym, streusel à la cannelle, risotto

Saumon des Alpes Suisses, panais, choucroute

Suprême de canard, chicorée, oranges, pommes de terre 46.50

Suisse

Filet de porc aux herbes, pommes de terre violettes, bleu de Lenk, poires

Filet d'omble chevalier, marrons, herbes, huile d'olive

Gigot d'agneau, safran, légumes-racines 42.00

Végétarien

Champignons, herbes, épeautre pur, chou rouge

Maïs, pois chiches, curry de légumes au lait de coco

Pommes de terre, betteraves, fromage blanc, fleur de courge musquée 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 ou riz

en entrée nous vous servons une salade accompagnée de crostini par personne 52.50

Châteaubriand de bœuf Swiss Black Angus

avec un jus de vin de Porto et sauce Béarnaise,

une abondante assiette de légumes et gratin de pommes de terre par personne 59.00

Menu dégustation de Theo Andenmatten

Figue - orange sanguine - canard

Cuisse de canard, chutney d'orange sanguine, salade de figues

Pomme - céleri - saumon des Alpes suisses

Soupe pomme-céleri, saumon des Alpes suisses mariné

Taglioni - truffe - straciatella

Taglioni d'épeautre pur, straciatella di Bufala, truffe d'hiver

Boeuf - kalette - pomme de terre

Filet de bœuf Swiss Black Angus, purée de pommes de terre et lard, kalettes, mousse de potiron

Fromage- poire - épeautre pur

Fromages régionaux de la fromagerie Hari, moutarde à la poire
pain aux fruits à l'épeautre pur

Chocolat - miel - noisette

Sorbet chocolat-piment, chocolat blanc aérien, crème au miel, gâteau aux noisettes

Menu 4 plats Fr. 79.00

Menu 5 plats Fr. 89.00

Menu 6 plats Fr. 99.00

Notre menu d'hiver

Salade d'hiver

Poires, pommes, noix, champignons, échalotes, fromage râpé de Kandersteg
chips de légumes-racines

Suprême de poulet de l'Alpstein

taglioni d'épeautre pur, truffe d'hiver, courge musquée, kalettes

ou

Raviolis maison d'épeautre pur au fromage de chèvre, thym et miel

pot-pourri de légumes-racines, salsa de noix, fromage râpé

Crème brûlée

avec fleurs de cannelle, agrumes

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.

Famille Platzer et team Victoria

Créations de desserts

*Assiette surprise de desserts "Victoria"
Neuf petits délices tout droit sortis de notre pâtisserie 16.50

*Dessert d'hiver,
Gâteau au fromage blanc, marrons glacés
Sorbet à la poire
Mousse de toberone dans une crêpe d'épeautre pur 15.50

Sorbet chocolat-piment, chocolat blanc aérien, crème au miel,
gâteau aux noisettes 14.50

Crème brûlée avec fleur de cannelle, agrumes 11.50

Sorbets et glaces faits-maison

- Sorbet au kalamansi
- Sorbet chocolat-piment 1 boule 4.00
- Glace au pain d'épice 2 boules 7.00
- Sorbet à la poire 3 boules 9.00
- Sorbet au vin chaud

***Fromage - poire - épeautre pur**

Fromages régionaux de la fromagerie Hari, moutarde à la poire
pain aux fruits à l'épeautre pur 15.50

*ces desserts ne sont servis qu'entre 11h30 et 14h00 ainsi qu'entre 18h00 et 21h30