

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



Unser Restaurant ist mit dem **Label Fait Maison** ausgezeichnet. Durch diese Zertifizierung verpflichten wir uns, Ihnen eine **authentische und hausgemachte Küche** anzubieten. Die Gerichte, welche nicht die Kriterien des Labels erfüllen, werden mit einem Stern (*) markiert.

Salate & Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Speckwürfel und Bärlauchcroutons	12
Gemischter Salat ✓ mit gerösteten Kernen, Quinoa und Sprossen	14
Spargelsalat 🍷 ✓ mit Mango, Tomaten, Feta und Ei	20
Wurstkäsesalat Cervelatscheiben, Emmentaler, Zwiebeln, Cornichons und Blattsalate	18
zur Auswahl: French Dressing, Balsamico 🌿 oder das Victoria Hausdressing	
Weisse Spargeln 🍷 ✓ mit Kräutervinaigrette und Ei	19/26
zusätzlich mit:	
- Sauce Hollandaise	+3
- Frühlingskartoffeln	+3
- mit Parma-Rohschinken 100g	+5
- mit Rauchlachs 100g	+7
Zum Apéro oder zu zweit: Kandersteger Spezialitäten Brättli	27
Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck, Knoblauchwurst, Hobelkäse, geräuchertes Blauseeforellenfilet, Ziegenkäse, süsstaure Kürbiswürfel und Meerrettichschaum	

Suppen

Original Bündner Gerstensuppe	13
Grüne Spargelcremesuppe 🍷🌿 mit Parmesan, Petersilie und Zitrone	15
Cappuccino 🍷🌿 von frischen Morcheln	17

Sandwiches

Knusprige Französische Baguettes-Sandwiches

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten, Cornichons	13
- mit Büffelmozzarella, San Marzano Tomaten und Bärlauchpesto 🌿	14
- mit Thunfischmousse, Kapern und gekochten Eiern	14

Victoria Clubsandwich mit Schinken, Speck, Avocado, Poulet, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, verschiedene Saucen*, dazu Pommes frites*	26
--	----

🌿 = VEGETARISCHE GERICHTE




🍷🌿 = VEGANE GERICHTE

🍷 = NUR ERHÄLTlich VON 11.30-14 UHR UND 18-21 UHR






Wir verwenden nur Schweizer Fleisch.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

Typisch Schweizer Käsespezialitäten

- Kandersteger Raclette**  mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln, Cornichons 19
- Original-Käsefondue**  (Moitié-Moitié, Wyssmüller La Tour-de-Trême)
mit Brot, «Gschwelli», Champignons, Birne, Cherrytomaten 28
- Blüemlisalp-Rösti**  22
mit Tomatenwürfel, Gasterntal-Kräuter, Berghonig und Käse überbacken

Vegetarische Gerichte und Pasta

- Hausgemachte Tagliatelle**  von Ingredienza
an einer Bärlauchrahmsauce mit Pinienkernen und Tomaten 21/26
- Spaghetti mit würziger Tomaten-Fleischaauce** und italienischen Kräutern 18/23
- Green Mountain Burger***   (Erbseproteine) 22
im glutenfreien Bun und gefüllte Tomate mit Mais-Couscous
- Carnaroli Risotto mit grünen und weissen Spargeln**  und Parmesan-Chips 23/28
- Veganes Käsefondue**  (Cashewkerne, Creamery Oberdiessbach) 28
mit veganem Brot, Gschwelli, Champignons, Birne und Cherry Tomaten

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schwein, Pommes frites*, kleiner knackiger Eisbergsalat 20/27

Abraham Studer's Bauernbratwurst, Zwiebelsauce mit frischer Butterrösti 22

Kalbsgeschnetzeltes Gasterntalart  mit frischen Pilzen, 32/39
an einer Kräuterrahmsauce, serviert mit Butterrösti

Swiss Black Angus-Rindsfilet (130gr/180gr)  44/55
an hausgemachter Kräuterbutter oder rosa Pfeffer-Cognac-Sauce
Frühlingsgemüse und junge Rosmarin-Kartoffeln

Alpstein Bio-Pouletbrust  an Bärlauchbutter 42
Carnaroli Weissweinsrisotto mit Mascarpone, Kirschtomaten und Butterkefen

F(r)isch aus dem Blausee

Blausee Bio Forelle à la meunière (320g)  gefüllt mit Zitronen und Kräutern 45
Frischer Blattspinat, Salzkartoffeln und Nussbutter

Ritter-Klassiker (ab 2 Personen)

Tatarenhut  (auf Vorbestellung) pro Pers. 59
der einmalige Tisch-Grillplausch, mit Rinds- und Kalbsfleisch, Geflügel
und Speck, dazu feine Saucen*, Pickles, Pommes frites* oder Reis.
Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat mit Kräuter-Crostini

Zartes Chateaubriand vom Swiss Black Angus Rind  pro Pers. 65
mit Portweinjus und Sauce Bearnaise, reichhaltige Gemüseplatte
und feinem Kartoffelgratin

Unser Frühlingssmenu

Grüne Spargelcremesuppe 
mit Parmesan, Petersilie und Zitrone

Alpstein Bio-Pouletbrust an Bärlauchbutter
Carnaroli Weissweinrisotto mit Mascarpone, Kirschtomaten und Butterkefen

oder

Hausgemachte Tagliatelle  von Ingredienza
an einer Bärlauchrahmsauce mit Pinienkernen und Tomaten

Mango Panna cotta im Einmachglas

3-gang Menu 59

Unsere Hausgemachten Desserts 🧡

Crème brûlée mit hausgemachtem Vanille Kipferl	13
Mango Panna cotta auf einem Himbeercoulis	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	16
Frische Erdbeeren mit flüssigem Rahm	11
Coupe Romanoff Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Erdbeertopping und Rahm	11/14
Victoria Dessert-Überraschung Neun kleine Köstlichkeiten aus unserer Haus-Pâtisserie, ideal für 2 Personen	18
Käse - Feigen - Früchtebrot Regionaler Käse von der Sennerei Kandersteg, Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot	16

Geniessen Sie unsere hausgemachten Kuchen und Torten aus der Vitrine!