

# Restaurant Riffer.

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789

## SALATE & VORSPEISEN

### BUNT-GEMISCHTER SALAT

mit Kräutercroutons und Früchten

13 

### HERBSTSALAT

Nüsslersalat, gebratene Eierschwämmli,  
Wachtelei und Feigendressing

18 

### KARTOFFEL-CERVELATSALAT

mit Emmentaler Streifen, Zwiebeln und  
Cornichons, garniert mit Sprossen und kleinen  
Tomaten

19

zur Auswahl stehen Ihnen:  
French Dressing, Balsamico Sauce  
und das Victoria Hausdressing

### KÜRBISSCHAUM-TERRINE

mit Morcheln, karamellisierten Pecannüssen,  
Wildpreiselbeeren  
und herbstliches Salatbouquet

21 

### GEBRATENE

### ENTENSTOPFLEBER-MÉDAILLON

an Portweinjus, pochierten Weinbeeren  
und Dörrfeigenpüree,  
mit getoastetem Brioche

29

## SUPPEN



### WILDKRAFTBRÜHE

mit Eierschwämmli-Ravioli

17

### KÜRBISSUPPE

mit Kernöl und Blätterteig-Fleurons

15 

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

Original hausgemacht, mit Rahmbaube

13

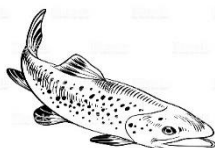
## SPEZIALITÄTEN BRÄTTLI

Probieren Sie unser Hölzbrättli mit Spezialitäten aus  
dem Kandertal und dem nahen Wallis.

### LÖTSCHBERG SPEZIALITÄTEN

27

Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck und  
Knoblauchwurst, Hobelkäse, geräuchertes Blauseeforellenfilet,  
Alpenraumkäse, süss-saure Kürbiswürfel



## BLAUSEFORELLE

...Es het solang's het...

### BIO FORELLE À LA MEUNIERE (320g)

45

Frischer Blattspinat, Salzkartoffeln und Nussbutter



## HAUPTGERICHTE

### BIO ALPSTEIN POULETBRUST

42

an Wildpreiselbeer-Sauce, Tagliatelle und Rosenkohl

### SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET (120g/160g)

41 / 49

mit buntem Herbstgemüse an Süsskartoffel-Mousse und Portweinsauce

### TRADITIONELLER GEMSPFEFFER

32 / 39

mit sautierten Pilzen, glasierte Marroni, Apfel-Rotkraut,  
Rotweibirne mit Wildpreiselbeeren, Butterspätzli

### HIRSCHMÉDAILLON "MIRZA"

37 / 44

an Pflaumen-Balsamico-Jus, Rosenkohl, glasierte Marroni,  
Mirza-Apfel und Butterspätzli

 VEGETARISCH



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



ZUSÄTZLICHES GEDECK 5

Wir verwenden Schweizer Fleisch, mit Ausnahme von Wild (Österreich) und Entenleber (Frankreich)  
Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

# Restaurant Ritter.

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789

## HERBSTMENU



### HERBSTSALAT

Nüsslersalat, Pfifferlinge, Wachtelei,  
Feigendressing

### BIO ALPSTEIN POULETBRUST

an Wildpreiselbeer-Sauce,  
Tagliatelle und Rosenkohl

oder

### KÜRBIS-RAVIOLI

an Eierschwämmli und Rahm

### CRÈME BRULÉE

Karamellisierten Marroni und Feigen

oder

### REGIONALER KÄSETELLER

62



## TYPISCH SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

### KANDERSTEGER RACLETTE

"Gschwelti", Perlzwiebeln, Cornichons

18 

### ORIGINAL KÄSEFONDUE

«Moitié-Moitié» mit Kartoffeln oder Brot,  
Champignons, Birnen, Cherytomaten

26 

### BLÜMLISALP RÖSTI

mit Tomatenscheiben, Gastern-Kräuter,  
Berghonig und Raclette-Käse überbacken

21 

### KRÄFTIGE KANDERTALER

#### BAUERN-BRATWURST

an Zwiebelsauce und frischer Butterrösti

21

### PANIERTES

#### SCHWEINSSCHNITZEL

Pommes frites und Gurken-Dillsalat

19 / 26

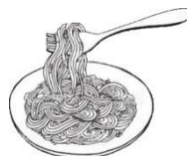
### KALBSGESCHNETZELTES

#### GASTERNTALART

an Pilzrahmsauce und Butterrösti

32 / 39

## VEGETARISCHE GERICHTE & PASTA



### GREEN MOUNTAIN BURGER

im glutenfreien Bun  
und gefüllte Tomate mit Bio-Quinoa

20 


### HUBERTUS-TELLER

Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glasierte  
Marroni, sautierte Pilze, Mirza-Apfel,  
glasierter Kürbis und Butterspätzli

27 

### SPAGHETTI MIT EIERSCHWÄMMLI

Baumnüssen und Kräutern

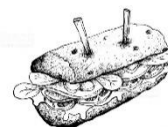
18 / 23 

### HAUSGEMACHTE QUADROLONI

im Eierteig, gefüllt mit Hirsch, Butterpilz,  
Apfel in Preiselbeer-Rahmsauce

26 / 31

## SANDWICHES



### Knusprige französische Baguettes Sandwiches

#### BAUERNSCHINKEN

mit Brie, Tomaten und Cornichons

12

#### RAMATI-TOMATEN

Büffelmozzarella und Basilikumpesto

13 

#### TROCKENFLEISCH

mit Hobelkäse, Blattsalat und Ei

15

#### CLUBSANDWICH

mit Schinken, Speck, Poulet, Avocado,  
Spiegelei, Eisbergsalat, dazu Pommes

25

## RITTER-KLASSIKER

(ab 2 Pers.)

### ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN pro Person 64

Wild-Preiselbeersauce, Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, Eierschwämmli,  
Rotweinsbirne, Mirza-Apfel, Kürbisravioli und Butterspätzli

### TATARENHUT (auf Vorbestellung) pro Person 58

der einmalige Tischgrillplausch,  
mit Rind- und Kalbfleisch, Geflügel und Speck  
dazu feine Saucen, Beilagen, Pommes frites und/oder Reis

 VEGETARISCH



NUR ERHÄLTICH VON 11.30-14 UHR UND 18-21 UHR



ZUSÄTZLICHES GEDECK 5

Wir verwenden Schweizer Fleisch, mit Ausnahme von Wild (Österreich) und Entenleber (Frankreich)  
Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern