

Restaurant Ritter.

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT

mit Nüssen und Äpfeln

10 

GEMISCHTER SALAT

mit Rohkost und roten Zwiebeln

13 

NÜSSLERSALAT

Mit Onsen-Ei, Croutons und Speck

17

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

BIO RINDS-CARPACCIO

Olivenöl, Rucicola, Parmesanobel

22 

HAUS-GEBEIZTER ALPINLACHS

Amaranth-Salat, Avocadocreme,
rote Zwiebeln

25 

VORPSEISEN-TRIO

Rinds-Carpaccio, haus-gebeizter Lachs,
Apfel-Meerrettichsuppe

25 

WINTER-MENU

APFEL-MEERRETTICHSUPPE

Greizer Tortelloni, Kräuteröl

ALPSTEIN POULETBRUST

Wachholderjus, Toast, Schwarzwurzel
oder

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Nussbutter, Salbei, Pinienkerne

CREME BRULÉE

Brombeersorbet, Honig-Crumble

59 

SPEZIALITÄTEN BRÄTTLI

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

LÖTSCHBERG DELIKATESSEN

26

Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck, Knoblauchwurst,
Hobelkäse von der Golitschenalp, geräuchertes Blauseeforellenfilet,
Kandersteger Alpentraumkäse, süss-saure Kürbiskugeln



FLEISCH

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

19/26

Pommes Frites, kleiner grüner Salat

KANDERTALER BAUERNBRATWURST

20

Zwiebelsauce, Butterrösti

GESCHNETZELTES KALBSFLEISCH «GASTERNTAL ART»

29/39

Frische Pilze, Kräutersauce, Butterrösti

SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET (120g/160g)

37/49

Rotwein Jus, Kartoffelstock, Flower-Sprouts

ALPSTEIN POULETBRUST

39


Wachholder Jus, Toastbrot, Schwarzwurzeln

LAMM IN ZWEI VARIATIONEN

46

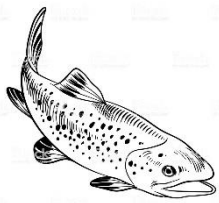
Pulled Lammknesperli und Lammrücken,
Trüffelbutter sauce, Süsskartoffeln, Grünkohl

 VEGETARISCH

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

 Zusätzliches Gedeck 5

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch / Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern



Restaurant Ritter.

SEIT 1789

FISCH AUS DEN ALPEN

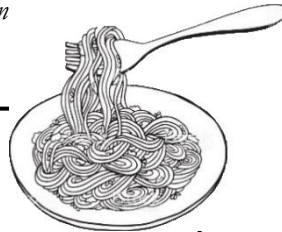
BLAUSEEFORELLENFILET **35/46**

Rieslingsauce, Fregola Sarda, Fenchel

SWISS ALPINLACHS **35/46**

Karotten-Rosmarinschaum, Kartoffelstock, Saubohnen

PASTA



SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE **17**

SPAGHETTI BOLOGNESE **20**

ÄLPLER MACCARONI **17**

Rahm, Kartoffeln, Käse, Röstzwiebeln, Apfelmus

HAUSGEMACHTE UR-DINKEL-TAGLIATELLE **21/29**

Nussbutter, Salbei, Pinienkerne

SUPPEN



BÜNDNER GERSTENSUPPE

Hausgemacht nach Originalrezept

13

APFEL-MEERRETTICHSUPPE

mit Greyerzer Tortelloni und Kräuteröl

12

RANDENSAMTSUPPE

mit geräuchertem Entenbrust Crostini

15

Typisch Schweizerisch KÄSESPEZIALITÄTEN

WALLISER RACLETTE

«Gschweltli», Perlzwiebeln, Cornichons

17

BLÜEMLISALPRÖSTI

Tomatenwürfel, Gastern-Kräuter

Berghonig, Raclettekäse

20

ORIGINAL KÄSEFONDUE

«Moitié-Moitié», mit Kartoffeln, Brot,

Champignons, Birne, Cherrytomaten

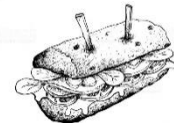
26

KANDERSTEGER KÄSESCHNITTE

Schinken, Tomaten, Spiegelei

19

SANDWICHES



Knusprige französische
Baguettes Sandwiches

MIT BAUERNSCHINKEN

Brie, Tomaten, Cornichons

12

MIT RACLETTEKÄSE

Tomaten, Apfel, gratiniert

13

MIT TROCKENFLEISCH

Hobelkäse, Alpenkräuterbutter, Rucola

15

CLUBSANDWICH

Schinken, Speck, Poulet, Avocado, Spiegelei,

Eisbergsalat, verschiedene Saucen,

Pommes frites

25

RITTER-KLASSIKER

(ab 2 Pers.)

TATARENHUT **54**

*der einmalige Tisch-Grillplausch, mit Rinds- und Kalbsfleisch,
Geflügel und Speck, dazu feine Saucen, Pickles, Pommes frites
oder Reis. Inkl. Vorspeise mit Blattsalat und Crostini.*

ZARTES CHATEAUBRIAND **59**

*vom Swiss Black-Angus Rindsfilet, Portweinjus,
Béarnaisesauce, reichhaltige Gemüseplatte, Kartoffelgratin*

VEGETARISCH



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



Zusätzliches Gedeck **5**

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch / Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern