

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

- Bunt Gemischter Salat** 🌱 mit Quinoa und Sesam-Fleurons 13
- Nüsslersalat** 🌱 mit gratiniertem Ziegenkäse, geröstete Pinienkerne und Sprossen 18
- Baby-Salat** 🍷 mit grilliertem Speck,  
Maispouardenbrust und Kandersteger Alpkäsespäne 21
- zur Auswahl: French Dressing, Balsamico 🌱 oder das Victoria Hausdressing
- Geräucherte Entenbrust** mit Kohlroulade, Grissini und Kirschgelee 19
- Lauwarmer Hummerschwanz** 🍷 auf mariniertem Randencarpaccio 24  
mit Ingwer-Karottenschaum, Guacamole und Butter-Toast
- Vegane Winter-Bowl** 🍷 🌱 mit würzigem Tofu, Avocado, 20  
gerösteten Nüssen mariniert in Olivenöl, Winterorangenbalsam und Fleur de Sel
- Zum Apéro oder zu zweit: Kandersteger Spezialitäten Brättli** 27  
Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck, Knoblauchwurst, Hobelkäse, geräuchertes Blauseeforellenfilet, Ziegenkäse, süsssaure Kürbiswürfel und Meerrettichschaum

## Suppen

<b>Pastinaken-Schaumsüppchen</b> 🍲🌱 mit Parmesanchips	14
Original <b>Bündner Gerstensuppe</b>	13
<b>Cappuccino</b> 🍲🌱 von frischen Morcheln	16

## Sandwiches

### **Knusprige Französische Baguettes-Sandwiches**

- mit Bauernschinken, Brie, Tomaten, Cornichons	13
- mit geräuchertem Schottischen Lachs, Meerrettichfrischkäse	15
- mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Nüsslersalat, Ei	15
- mit Raclettekäse, Portweinschalotten und Cornichons 🌱	14

<b>Victoria Clubsandwich</b> 🍲 mit Schinken, Speck, Avocado, Poulet, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, verschiedene Saucen*, dazu Pommes frites*	25
--	----

🌱 = VEGETARISCHE GERICHTE





🌱 = VEGANE GERICHTE

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







*Wir verwenden nur Schweizer Fleisch, mit Ausnahme vom Lamm (NZ) und Ente (FR)*

*Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern*

## Typisch Schweizer Spezialitäten

- Kandersteger Raclette**  mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln, Cornichons 18
- Original-Käsefondue**  (Moitié-Moitié, Wyssmüller La Tour-de-Trême) mit Brot, «Gschwelli», Champignons, Birne, Cherrytomaten 27
- Blüemlisalp-Rösti**  21  
mit Tomatenwürfel, Gasterntal-Kräuter, Berghonig und Käse überbacken
- Abraham Studer's Bauernbratwurst**, Zwiebelsauce mit frischer Butterrösti 22
- Paniertes Schnitzel** vom Schwein, Pommes frites\*, kleiner knackiger Eisbergsalat 20/27
- Kalbsgeschnetzeltes Gasterntalart**  mit frischen Pilzen, an einer Kräuterrahmsauce, serviert mit Butterrösti 32/39
- Kandersteger Käseschnitte** mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei 21

## Vegetarische Gerichte und Pasta

- Frische Pasta-Rondellen**   von Ingredienza mit einer Ricotta-Orangenfüllung, serviert auf einem Kürbispüree mit Petersilienschaum 26/31
- Spaghetti mit würziger Tomaten-Fleischauc**e und italienischen Kräutern 18/23
- Green Mountain Burger\***   (Erbsenproteine) 21  
im glutenfreien Bun und gefüllte Tomate mit Mais-Couscous
- Äpler-Makkaroni**  mit Rahm, Kartoffeln, Käse, Röstzwiebeln, Apfelmus 18
- Veganes Käsefondue**  (Cashewkerne, Creamery Oberdiessbach) 27  
mit veganem Brot, Gschwelli, Champignons, Birne und Cherry Tomaten

## Traditionelle Hauptgerichte

- Alpstein Bio-Pouletbrust** 🍳 vom Grill, mit Bramata-Polenta, Bouquet von Wintergemüse, Preiselbeeren und Rosmarinjus 42
- Thurgauer Apfelschwein Filet im Speckmantel** 🍳 mit einer Glühweinsauce, auf einem Püree von Süsskartoffeln und glasierten Kohlrabi 35/41
- Swiss Black Angus-Rindsfilet (120gr/160gr)** 🍳 auf Kartoffelgaletten, mit Orangenzeste, Oliven, gebackene Brokkoli und einem Portweinsabayon 41/49

## F(r)isch aus den Schweizer Alpen

- Gebratene Blauseeforellenfilets** 🍳 serviert mit Zitronenwürfel und Kapern, frische Tagliatelle von Ingredienza und knackigem Wintergemüse 37/45
- Swiss Alpine Lachs** 🍳 grilliert auf Mascarpone-Sauerkraut und Salzkartoffeln 41

## Ritter-Klassiker (ab 2 Personen)

- Tatarenhut** 🍳 (30 Minuten) 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. 64  
mit Portweinjus und Sauce Bearnaise, reichhaltige Gemüseplatte und feinem Kartoffelgratin

# Günther's Degustationsmenu 🍷

## **Lamm - Linsen - Granny Smith**

Mariniertes Lammcarpaccio mit einem würzigen Linsenkompott und Granny Smith Sorbet

\*\*\*\*

## **Morcheln - Sprossen**

Cappuccino von frischen Morcheln mit Sprossen

\*\*\*\*

## **Lachs - Sellerie - Randen**

Gedämpftes Swiss Alpine Lachsfilet auf einem Sellerie-Kartoffelpüree mit marinierten Randen

\*\*\*\*

## **Rind - Schwarzwurzeln - Steinpilz**

Rindsfilet vom Swiss Black Angus auf einem Schwarzwurzelragout mit frischen Steinpilznudeln von Ingredienza und einem Karotten-Potpourri

\*\*\*\*

## **Käse - Feige - Früchtebrot**

Regionaler Käse von der Sennerei Kandersteg, Feigensenf und hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*\*

## **Mohn - Glühwein - Birne**

Mohnparfait auf einer Glühweinsauce und Honigbirne

4-gang Menu Fr. 79

5-gang Menu Fr. 92

6-gang Menu Fr. 105

## Unser Wintermenu 🍷

**Pastinaken-Schaumsuppe**  
mit Parmesanchips

\*\*\*

**Grillierte Alpstein Bio-Pouletbrust** vom Grill  
mit Basmati-Polenta, Bouquet von Wintergemüse, Preiselbeeren und Rosmarinjus  
oder

**Frische Pasta-Rondellen von Ingredienza**  
mit einer Ricotta-Orangenfüllung, auf einem Kürbispüree mit Petersilienschaum

\*\*\*

**Lauwarmer Kuchen von weisser Toblerone** mit einem Blutorangen-Chilisorbet

3-gang Menu Fr. 61