

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



Notre restaurant a obtenu le label Fait Maison.
Par cette certification, nous nous engageons
à vous proposer une cuisine authentique et faite maison.
Les plats qui ne répondent pas aux critères du label,
sont marqués d'un astérisque (*)

Salades & entrées

- Salade mêlée multicolores** 🌱 au quinoa et fleurons de sésame 13
- Salade de doucette** 🌱 au fromage de chèvre gratiné, pignons grillés et pousses 18
- Jeune salade** 👨‍🍳 au lard grillé,
poitrine de poularde de maïs et copeaux de fromage d'alpage de Kandersteg 21
au choix: French Dressing, sauce balsamique 🌱 ou sauce maison Victoria
- Magret de canard fumé** avec roulade de chou, grissini et gelée de cerises 19
- Queue de homard tiède** 👨‍🍳 sur carpaccio de betterave marinée 24
avec mousse au gingembre et carottes, guacamole et toast au beurre
- Bol d'hiver végétarien** 👨‍🍳 🌱 au tofu épicé, avocat, 20
noix grillées marinées à l'huile d'olive, baume à l'orange d'hiver et fleur de sel
- À l'apéritif ou à deux: planche de spécialités de Kandersteg** 27
Viande séchée, lard valaisan, saucisse à l'ail, fromage à rebibes, filet de truite
du Lac Bleu fumé, fromage de chèvre, dés de courge à l'aigre-doux et mousse au raifort

Soupes

Soupe mousseuse de panais 🍷✓ avec chips de parmesan	14
Potage original à l'orge perlée des Grisons	13
Cappuccino 🍷✓ de morilles fraîches	16

Sandwichs

Sandwichs croustillants à la baguette française

- avec jambon de campagne, brie, tomates, cornichons	13
- avec saumon fumé d'Écosse, fromage frais au raifort	15
- avec viande séchée, fromage à rebibes, salade de rampon, œuf	15
- avec fromage à raclette, échalotes au porto et cornichons ✓	14

Victoria Club sandwich 🍷 avec jambon, bacon, avocat, poulet, œuf au plat, tomates, concombres, salade iceberg, différentes sauces*, accompagné de frites*	25
--	----

✓ = PLATS VÉGÉTARIENS

🌱 = PLATS VÉGANS

🍷 = DISPONIBLE UNIQUEMENT DE 11H30 À 14H ET DE 18H À 21H

Nous n'utilisons que de la viande suisse, avec exception de l'agneau (NZ) et du canard (FR).

Vous obtiendrez des informations sur les allergènes auprès de notre personnel.

Spécialités typiquement suisses

Raclette de Kandersteg 🌱 avec pommes en robe, petits oignons et cornichons	18
Fondue au fromage originale 🌱 (moitié-moitié, Wyssmüller La Tour-de-Trême) avec pain, pommes en robe, champignons, poire, tomates cerises	27
Rösti de la Blüemlisalp 🌱 avec dés de tomates, herbes du Gasterntal, miel de montagne et fromage gratiné	21
Saucisse à rôtir paysanne d'Abraham Studer , sauce aux oignons et rösti	22
Escalope de porc panée , frites*, petite salade d'iceberg croquante	20/27
Émincé de veau façon Gasterntal 👨‍🍳 avec champignons frais, dans une sauce à la crème aux herbes, servi avec des röstis au beurre	32/39
Croûte au fromage de Kandersteg avec jambon, tomates et œuf au plat	21

Plats végétariens et pâtes

Rondelles de pâtes fraîches 👨‍🍳 🌱 d'Ingredienza fourrées à la ricotta et à l'orange, servies sur une purée de potiron avec mousse de persil	26/31
Spaghetti avec sauce tomate épicée à la viande et aux herbes italiennes	18/23
Green Mountain Burger* 👨‍🍳 🌱 (protéines de pois) en bun sans gluten et tomate farcie avec couscous de maïs	21
Äpler-Makkaroni 🌱 crème, pommes de terre, fromage, oignons, compote de pommes	18
Fondue au fromage végétan 🌱 (noix de cajou, Creamery Oberdiessbach) avec pain végétan, pommes en robe, champignons, poire et tomates cerises	27

Plats principaux traditionnels

- Poitrine de poulet bio Alpstein grillée** 🍳 avec polenta bramata, 42
bouquet de légumes d'hiver, airelles rouges et jus au romarin
- Filet de porc aux pommes de Thurgovie enrobée de lard** 🍳 à la sauce au vin chaud, 35/41
sur une purée de patates douces et chou-rave glacé
- Filet de bœuf Swiss Black Angus** (120gr/160gr) 🍳 sur galettes de pommes de terre, 41/49
avec zeste d'orange, olives, brocolis cuits au four et un sabayon au porto

Poissons frais des Alpes suisses

- Filets de truite du Lac Bleu poêlés** 🍳 servis aux dés de citron et câpres, 37/45
tagliatelles fraîches d'Ingredientia et légumes d'hiver croquants
- Saumon Swiss Alpine** 🍳 grillé sur choucroute au mascarpone et pommes nature 41

Plats classiques du Ritter (à partir de 2 personnes)

- Chapeau des Tartares** 🍳 (30 minutes) par pers. 59
le barbecue de table unique, avec du bœuf et du veau, de la volaille
et du lard, accompagnés de sauces* délicates, de cornichons, de frites* ou de riz.
En entrée, nous vous servons une salade verte multicolore avec des crostini aux herbes.
- Tendre Chateaubriand de bœuf Swiss Black Angus** 🍳 par pers. 64
avec jus au porto et sauce béarnaise, riche plateau de légumes
et un délicieux gratin de pommes de terre

Menu de dégustation de Günther 🍷

Agneau- lentilles - Granny Smith

Carpaccio d'agneau mariné avec une compote de lentilles épicée et sorbet Granny Smith

Morilles - pousses

Cappuccino de morilles fraîches avec pousses

Saumon - céleri - betterave rouge

Filet de saumon Swiss Alpine cuit à la vapeur sur une purée de céleri et de pommes de terre avec betteraves marinées

Bœuf- salsifis - cèpes

Filet de bœuf Swiss Black Angus sur un ragoût de salsifis avec des nouilles fraîches d'Ingredienza aux cèpes et un pot-pourri de carottes

Fromage - figue- pain aux fruits

Fromage régional de la fromagerie d'alpage de Kandersteg, moutarde aux figues et pain aux fruits fait maison

Pavot - vin chaud - poire

Parfait au pavot sur une sauce au vin chaud et poire au miel

Menu à 4 plats Fr. 79

Menu à 5 plats Fr. 92

Menu à 6 plats Fr. 105

Notre menu d'hiver 🧤

Soupe mousseuse de panais
avec chips au parmesan

Poitrine de poulet bio Alpstein grillée
avec polenta bramata, bouquet de légumes d'hiver, aïelles rouges et jus au romarin

ou

Rondelles de pâtes fraîches d'Ingredienza
fourrées à la ricotta et à l'orange, servies sur une purée de potiron avec mousse de persil

Gâteau tiède au Toblerone blanc avec un sorbet à l'orange sanguine et au chili

Menu à 3 plats Fr. 61