

APÉRO

Walliser-Apéro-Platte

CHF 29.00

Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Hobelkäse, getrocknete Aprikosen, Baumnüsse und Roggenbrot

SUPPEN

Walliser Weinsuppe

CHF 14.00

mit Sahnetupfer, Trockenfleisch und Croûtons

kl. CHF 9.00

Gemüsebouillon

CHF 12.00

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

kl. CHF 8.00

KNACKIGE UND VITAMINREICHE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat

CHF 12.00

mit gerösteten Croûtons, Kernen und Melonenwürfeln  

Gemischter Salat

CHF 14.00

mit gerösteten Croûtons, Kernen und Melonenwürfeln  

Käsepralinen

CHF 19.00

serviert an Grillgemüse und kleinem Salatbouquet

Rindstatar klassisch

80 g CHF 24.00

serviert mit Toast

120 g CHF 34.00

Avocado-Mousse

CHF 19.00

serviert an Birnen-Chutney und Salatbouquet

Alle Salate wahlweise mit Cranberry-Vinaigrette    , italienischem Hausdressing    oder französischem Hausdressing.

WARMER GERICHTE

Cordon bleu nach Walliserart	CHF 38.00
vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse, serviert mit Pommes frites und Junggemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber	CHF 42.00
in Calvados-Jus, begleitet mit Rösti und Gemüsebouquet	kl. CHF 37.00
Lammrückenfilet	CHF 48.00
unter der Ziegenkäsekruste an Balsamico-Jus, begleitet mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	kl. CHF 43.00
Rindsfilet, 200g	CHF 49.00
an Morchel-Jus, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gratin und Gemüsebouquet	
Hausgemachte Bio-Tagliatelle mit Rindfleischstreifen	CHF 46.00
vom Walliser Jungrind an feiner Pilzrahmsauce	kl. CHF 41,00
Schnitzel „Wiener Art“	CHF 32.00
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 27.00
Riederhof-Burger mit Angus-Beef	CHF 34.00
serviert mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Speck, Spiegelei und Pommes frites	
Thai-Curry mit Pouletstreifen	CHF 32.00
und Wok-Gemüse, serviert mit Jasminreis 🍴	kl. CHF 27.00

CHATEAUBRIAND

Ein Klassiker der Haute Cuisine. Am Stück schonend gebratenes Rinderfilet, in einem Gang serviert und direkt am Tisch tranchiert. Die Garstufe wählen Sie ganz nach Ihrem Wunsch: saignant, à point oder bien cuit.

Schonend gebratenes Rinderfilet, 200g pro Person	pro Person	CHF 62.00
serviert mit Sauce Bearnaise & Morchel-Jus, Junggemüse		
Beilage nach Wahl (Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Pommes frites oder Kartoffelgratin)		

FITNESSTELLER

mit buntem Salat und Melonenfächer, Croûtons und Kernen

mit Rindsfilet , 200g serviert mit Kräuterbutter	CHF 44.00
mit Schweinesteak , 200g serviert mit Kräuterbutter	CHF 38.00
mit gebratenen Egliknusperli serviert mit Sauce Tartar	CHF 36.00
mit Pouletbrust serviert mit Kräuterbutter	CHF 32.00
mit Walliser Cholera Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Zwiebeln und würzigem Bergkäse	CHF 34.00

FISCH

Gebratenes Lachsfilet an Randenschaum, begleitet mit Safranrisotto und Blattspinat	CHF 39.00
kl.	CHF 34.00

KÄSIGE UND VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Käsefondue klassisch mit Aletschkäse , ab 2 Personen mit Knoblauchscheiben, mit Alpenkräuter verfeinert	p./P	CHF	24.00
Gemüse-Ravioli mit Oliven und getrockneten Tomaten  		CHF	32.00
	kl.	CHF	27.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und mediterranem Gemüse (Ratatouille), geschwenkt in Kräuterbutter		CHF	34.00
	kl.	CHF	29.00
Riederhof-Burger, vegetarisch mit hausgemachter Burgersauce mit Tomaten, Zwiebeln, Raclettekäse, Spiegelei und Pommes frites		CHF	32.00
Thai-Curry mit Wok-Gemüse mit Jasminreis 		CHF	32.00
	kl.	CHF	27.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	CHF 20.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse	CHF 16.00
Portion Pasta in Butter geschwenkt	CHF 7.50
Pasta mit Tomatensauce	CHF 11.00

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Hausgemachtes lauwarmes, Schokoladenküchlein an Himbeersorbet und frischen Beeren (Zubereitungszeit ca.15 Min.)	CHF 16.00
Toblerone-Cremeschnitte mit frischen marinierten Waldbeeren	CHF 16.00
Karamellisierte Walliser Aprikosen mariniert mit Apricotine an Vanilleeis	CHF 16.00

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Brot aus der Schweiz.
Über enthaltene Allergene informiert Sie unser Personal gerne.
Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen
genussvollen Aufenthalt im Golfhotel Riederhof.

Deklarationen

 = Glutenfrei /  = Laktosefrei /  = Vegan

Fleisch: Poulet / Schwein / Rind / Kalbfleisch Schweiz (CH). Lammfleisch, Neuseeland (NZ), Fisch: Lachs (CH)