



golfhotel
riederhof

ABENDKARTE

*Geniessen Sie unsere Küche –
wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.*

Vorspeisen

Grüner Salat	12.00
Gemischter Salat knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit Sprossen	14.00
Nüsslisalat mit Kartoffel- Dressing, Speck, gek. Ei und Croutons	18.00
Fitnesssteller Bunter Salatteller mit Pouletstreifen an leichtem Dressing	19.00

Kleine Klassiker

Rindstatar Frisches, fein geschnittenes Rindfleisch, würzig abgeschmeckt mit Toastbrot	24.00 34.00
Walliser Teller Trockenfleisch, Rohschinken, Speck & Hobelkäse	32.00
Flammkuchen mit Crème fraîche und Zwiebeln	16.00
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	18.00

Suppen

Kraftbrühe - klarer, kräftiger Rinderfond	8.00
wahlweise mit Ei	10.00
Pfifferling Cremesuppe mit frischen Kräutern	12.00

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.

Alpine Klassiker

Äplermagronen	23.00
Maccheroni mit Kartoffeln, Käse und Rahm, serviert mit Apfelmus	
Käseschnitte	20.00
Knuspriges Brot, überbacken mit würzigem Käse – wahlweise mit Ei	22.00
oder Schinken & Ei	24.00
Käsefondue - ab 2 Personen	28.00 p.P
mit Walliser Käse und frischem Brot	

Pasta

Spaghetti alla Bolognese	23.00
Hausgemachte Sauce mit Rinderhack – herzhaft und aromatisch	
Spaghetti alla Napoletana	20.00
Hausgemachte Tomatensauce – fein gewürzt	
Bergkäseravioli	26.00
mit Pesto, Cherry Tomaten & Pinienkerne	

Fisch

Lachsfilet vom Grill an Kräuterrahmsauce	38.00
mit buntem Gemüse und Bandnudeln	
Zanderknusperli	32.00
Fischfilet im Bierteig mit Remoulade, Gemüse und Reis	

Fleischgerichte

Rinderfilet auf gebratenen Edelpilzen im Kräuterrahm, Kartoffelgratin und Gemüse	54.00
Boeuf Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	48.00
Entrecôte „Café de Paris“ Tagliata vom Rindsentrecôte in Kräuterbutter mit Pommes Frites	49.00
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Walliserkäse und Trockenfleisch	42.00
Schweins Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Gemüse	32.00
Rahmschnitzel mit Nudeln, Gemüse und Champignonrahm	34.00
Lammrücken in Bergkräutern mit Kartoffelgratin	42.00
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	30.00

*Wählen Sie zu Ihrem Gericht aus folgenden **Beilagen**:*
Pommes Frites | Reis | Spätzli | Nudeln | Kartoffelgratin

Für unsere kleinen Gäste

Kinder - Rahmschnitzel mit Butternudeln	20.00
Kinder - Schweins Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	20.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	16.00
Spaghetti alla Bolognese	13.00
Spaghetti alla Napoletana	11.00

Dessert

Schokoladenmousse schwarz & weiss	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Haselnusseis	14.00
Crème Brulée mit Erdbeereis und Früchten garniert	12.00