

# RESTAURANT RIEDERFURKA

## MENU

BY CATALANO PIETRO

### VORSPEISE

- 12 **MINISTRONE SUPPE**  
GEMÜSE MINISTRONE
- 8 **BIO ZITRONENBUTTER**  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM BROT  
AUS RIEDERFURKA'S BACKSTUBE
- 42 **RIEDERFURKA VARIATION**  
GOMMER BERGKÄSE MILD & REZENT BIO  
KÄSEREI GOMS  
ROHSCHINKEN AUF DER BERKEL  
AUFGESCHNITTEN  
WALLISER TROCKENFLEISCH  
LAVENDELWURST VON BEAT EGGS AUS  
RECKINGEN  
DAZU GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE NACH  
ITALIENISCHER ART
- 14 **SOMMERSALAT MIT WALLISER  
APRIKOSEN**  
SAISONALEN SALAT - KRÄUTERN - NÜSSE  
UND RIEDERFURKA APRIKOSEN  
VINAIGRETTE
- 21 **64°C - 63F - 62'**  
ONSEN BIO EI (DAMPFGEHART) MIT HEU  
ESPUMA UND FRISCHEM SOMMERTRÜFFEL

### RIEDERFURKA - APERO 2-4 PERSONEN

RIEDERFURKA VARIATIONEN MIT  
ZITRONENBUTTER UND MARINIERTER APRIKOSEN  
SALAT INKL. 1 FLASCHE JOHANNISBERG CAVE  
ARDEVAZ CHAMOSON

99

### WEINEMPFEHLUNGEN:

- 9 ORANGE WEIN  
7 JOHANNISBERG BOVEN CHAMOSON

*Deklaration:  
Unser Fleisch, Fleischprodukte und Geflügel sofern nicht anders  
schriftlich deklariert ist, ausschliesslich aus der Schweiz.  
Fische, Krustentiere und Weichtiere stammen ausschliesslich aus  
nachhaltigem Wildfang oder nachhaltiger Zucht. Für genauere  
Angaben zu deren Herkunft/Fanggebiet informieren wir Sie gerne.*

*Allergene/Intoleranzen  
Bitte teilen Sie uns mit falls Sie eine Lebensmittelallergie oder eine  
Lebensmittel-Intoleranz haben.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können,  
geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.*

### HAUPTGANG

- 26 **PASTA PACCHERI AN SIBIRISCHEM  
ORGANIKA VODKA**  
FAMILIEN REZEPT
- 28 **HANDGEDREHTE TORTELLONI**  
GEFÜLLT MIT REZENTEM SCHAFS-BERGKÄSE  
PFEFFER ESPUMA  
"CACIO E PEPE NEU INTERPRETIERT"
- 27 **GERSTEN RISOTTO**  
GREMIGES GERSTEN RISOTTO VERFEINERT  
MIT ALPJOGHURT, MANGOLD UND SPINAT-  
PULVER
- 39 **GESCHMORTE RINDSBACKEN**  
AN KRÄFTIGER PORTWEINSAUCE,  
BLÜTENPOLLEN, PÜREE VON ZWEIERLEI  
KAROTTEN UND EINER KLEINEN RÖSTI
- 38 **TAGLIOLINI AL TARTUFO**  
SOMMER TRÜFFEL AUS ITALIEN

- 19 **SHARE YOUR PINSA ROMANA**  
72H FERMENTIERTES BROT AUS WEIZEN-,  
SOJA- UND REISMEHL BELEGT MIT  
TOMATENSAUCE, STRACCIATELLA KÄSE,  
BASILIKUM UND KRÄUTERBLÄTTER
- 8 **DIE RÖSTI 70/30**  
GENIESSEN SIE UNSERE RÖSTI KREATION  
ALS BEILAGE, RAFFINIERT MIT 70%  
FESTKOCHENDE KARTOFFELN UND 30%  
SÜSSKARTOFFELN
- 21 **GOMMER KALBSBRATWURST**  
DIE WURST WIRD IM FICHTENÖL  
ROSMARIN UND KNOBLAUCH GEBRATEN  
BEGLEITET MIT DER KLEINEN RÖSTI

### DESSERT

- 12 **BERNER BRETZELI**  
MIT PISTAZIEN CREME
- 10 **AFFOGATO**  
VANILLA EIS IM KAFFEE ERTRÄNKT
- 15 **BABA APRICOTINE**  
HEFEKUCHEN GETRÄNKT IN APRICOTIN
- 10 **GOLDEN EGG**  
MIT EINEM KAFFEE ODER TEE
- 6 **EISBECHER "KALTE LUST"**  
SCHOKOLADE, VANILLE, PISTAZIEN, HASELNUSS  
SORBET: ZITRONEN, MANGO

RESTAURANT RIEDERFURKA,  
3987 RIEDERALP

WWW.ALETSCHARENA.CH, RIEDERFURKA@ALETSCHBAHNEN.CH

PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.

VEGETARISCH VEGAN GLUTEN

## RIEDERFURKA

*Herzlich Willkommen auf der Riederfurka. An diesem besonderen Ort in lieblicher Landschaft bleibt kein kulinarischer Wunsch offen. Gäste wählen zwischen Pietro Catalano's Feinschmecker-Restaurant und dem Snack-Bereich für den Kurzbesuch. Beide Angebote eignen sich perfekt für eifrige Wintersportler, Familien sowie kulinarische Geniesser.*

## RESTAURANT RIEDERFURKA

*Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich kulinarisch von Küchenchef Pietro Catalano und seinem Team verwöhnen. Bereits sieben Wochen nach der Wiedereröffnung im Juni 2021 wurde Pietro's Küche von Gault&Millau mit 13 Punkten ausgezeichnet und zählt aktuell zu den 800 besten Restaurants der Schweiz. Jedes Gericht auf der Speisekarte erzählt eine eigene Geschichte. Pietro's Rezepte sind eine Hommage an seine italienische Herkunft, das Wallis und die Riederfurka. Bei allen Kreationen wird auf Zutaten aus nachhaltiger und mehrheitlich biologischer Herkunft gesetzt.*

*Während Sie über Mittag «à la carte» wählen, werden Sie am Abend vom Gastgeber zum exklusiven «Chef's Table» begrüsst – auf Anfrage.*

*Pietro Catalano entfaltet im «Chef's Table» mit spürbarer Leidenschaft sein Können. Der Punktekoch und sein Team nehmen die Gäste mit auf eine geschmackliche Reise durch prägende Elemente der Aletsch Arena. Mit Infusion, Salzen und Fermentation inszenieren die Köche Assoziationen zum Gletschereis des Aletschgletschers. Durch Holz und Feuer werden einzigartige Röstungen und Räuchernoten von auserlesenen Zutaten zelebriert. Das 9-gängige Menu bleibt für den Gast eine Überraschung, aber so viel sei verraten – das Dessert nennt sich «My Sweet Caviar». Der «Chef's Table» ist definitiv ein Gourmet-Erlebnis.*

*Der 37-jährige Zuger Pietro Catalano ist studierter Musiker und hat sich sein aussergewöhnliches Kochhandwerk in Selbstregie angeeignet. Der Autodidakt ist dem Wallis bereits länger treu, so hat der Halbtaliener während drei Saisons «Heidis Hütte» auf der Fiescheralp geführt. Seit Juni 2021 prägt er das Restaurant Riederfurka, das zur ALETSCHE BAHNEN AG gehört.*

## RIEDERFURKA SNACK

*Im Self Service Restaurant Riederfurka finden Familien und Wintersportler bei schönem Wetter kleine Snacks, um die Kraftreserven während eines schönen Skitages über Mittag wieder aufzuladen. Rasch, unkompliziert und fein.*