

Bergrestaurant Riederfurka

SPEISEKARTE

HERBST 2025

Speisekarte Sommer



Vorwort

Regionale und saisonale Spezialitäten stehen im Mittelpunkt unserer Küche. Das Bergrestaurant Riederfurka lädt Sie ein, den Sommer 2025 mit uns zu geniessen.

Im Sinne der Slow Food Philosophie legen wir Wert auf frische, hochwertige Produkte, die wir wann immer möglich von lokalen Produzenten beziehen. So stammen beispielsweise unser Rindfleisch von Limousin-Angus Rindern aus Simplon und Ried-Brig, die Eglis aus Raron und die Eier von der Geflügelfarm Salzmann in Naters. Auch unser Bio-Gemüse beziehen wir von Tobias Marte in Termen. Ein grosser Anteil unserer Speisen, wie Brot und Pasta, ist hausgemacht.

Neben den klassischen Gerichten auf unserer Speisekarte bieten wir Ihnen auch wechselnde Tagesmenüs an, die die Vielfalt der Saison widerspiegeln.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüssen zu dürfen!

Ihre Gastgeber

Michael Keiser & sein Team

Allergene

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

Vorspeisen

Grosser Nüsslisalat Riederfurka (🌿 auch vegetarisch erhältlich) **27.50**

Ei | Speck | Rande | Baumnuss | Raclettekäsepraline | Heidelbeere

Walliser Plättli **32.50**

Trockenfleisch | Rohschinken | Trockenspeck | Hauswurst | Hobelkäse

Rindstatar trifft Kimchi **29.00**

Feines Rindstatar | pikantes Kimchi | hausgemachtes Buttertoast

Suppe

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe 🌿 **12.00**

Kürbis | Ingwer | Kokosnuss

🌿 Diese Gerichte sind vegetarisch.

🌿 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

Pasta

Äpler Ravioli

26.00

Kartoffel | Raclette | Apfel | Zwiebel

Pasta Napoli

17.00

Tomate

Pasta Bolognese

26.00

Hackfleisch Limousin-Angus

Hauptgänge

Rösti

24.00

Kartoffel | Käse | Tomate | Ei

Gommer Cholera

28.00

mit gemischtem Salat

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

Kinder

Pommes Frites

Kartoffel

10.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Hähnchen | Kartoffel

15.50

Pasta mit Butter

Pasta | Butter

7.00

Pasta Bolognese

Pasta | Hackfleisch Limousin-Angus

12.50

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

Dessert

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Sorbet der Saison 15.00

Crèmeschnitte | Sorbet

Schoko-Malheur mit Vanilleeis (ca. 15 Minuten) 15.00

Schokoküchlein | Vanilleeis

Deklaration

Rind

Limousin-Angus aus Simplon, Ried-Brig | Schweiz

Egli

Raron

Eier

Geflügelfarm Salzmann, Naters

Bio-Gemüse

Tobias Marte, Termen

Brot und Pasta

Hausgemacht

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.