

R

RIEDERFURKA

R

Regionale und saisonale Spezialitäten stehen im Mittelpunkt unserer Küche.

Das Bergrestaurant Riederfurka lädt Sie ein, den Winter 2025/26 mit kulinarischem Genuss und alpinem Charme zu erleben.

Gemäss der *Slow Food-Philosophie* legen wir Wert auf frische, hochwertige Produkte aus der Region:

Limousin-Angus-Rind aus Simplon und Ried-Brig, Wild aus heimischer Jagd, Eier von der Geflügelfarm Salzmann, Bio-Gemüse von Tobias Marte in Termen und Käse aus der Bergkäserei Walker in Bitsch.

Brote und Kuchen entstehen in unserer eigenen Küche – authentisch und mit handwerklicher Sorgfalt zubereitet.

Neben den Klassikern unserer Karte erwarten Sie wechselnde Tagesmenüs, inspiriert von den Bergen, dem Wallis und den internationalen Einflüssen unserer Gäste.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Michael Keiser und das Team der Riederfurka

Deklaration

Rind Limousin-Angus aus Simplon, Schweiz | **Eier** Geflügelfarm Salzmann, Naters

Bio-Gemüse Tobias Marte Termen, Schweiz | **Brotwaren** hausgemacht

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

 = vegetarisch |  = vegan

Kalte Küche

Winterlicher Bergsalat 26.50

Kimchi | Ziegenfrischkäse | Schwarzer Knoblauch

Nüsslisalat Riederfurka  27.50

Rande | Baumnuss | Speck | Ei

Tatar vom Rind klein | gross 25.00 | 39.00

Tomate | Kaper

Cornichon | Toast

Walliser Plättli 32.50

Trockenfleisch | Hauswurst | Trockenspeck

Rohschinken | Hobelkäse | Roggenbrot

Käse Plättli  19.50

Hobelkäse | Roggenbrot

Suppe

Kürbis  12.00

Kokos | Ingwer | Hausbrot

Gulasch 15.50

Rind | Paprika | Hausbrot

Deklaration

Rind Limousin-Angus aus Simplon, Schweiz | **Eier** Geflügelfarm Salzmann, Naters

Bio-Gemüse Tobias Marte Termen, Schweiz | **Brotwaren** hausgemacht

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

 = vegetarisch |  = vegan

Pasta

Bolognese	26.50
Napoli 	17.50
Älpler Ravioli 	27.00
Kartoffel Apfel	
Raclette Zwiebel	

Warmer Küche

Pulled Beef	37.50
Aioli Coleslaw	
Bohnenragout Focaccia	
Hirschburger	32.00
Heimische Jagd Blaukraut	
Preiselbeere Steinpilz Pommes	
Hirschpfeffer	35.00
Heimische Jagd Wurzelwerk	
Spätzle Heidelbeere Birne	
Cholera 	29.50
Kartoffel Lauch Raclette	
Apfel Wintersalat	
Walliser Bowl Korea  Rindfleisch	28.00 36.00
Sesam Pilz Reis Gemüse Ei	

Deklaration

Rind Limousin-Angus aus Simplon, Schweiz | **Eier** Geflügelfarm Salzmann, Naters

Bio-Gemüse Tobias Marte Termen, Schweiz | **Brotwaren** hausgemacht

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

 = vegetarisch |  = vegan

Kinder

Spätzle		7.50
Jus		
Pommes		10.50
Rot Weiss ()
Pasta Napoli		10.50
Tomate		
Pasta Bolognese		12.50
Rind Tomate		
Solo Pasta		7.50
Butter		
Grossmütter's Gramüüsi		10.50
Hüttenkäseküchlein Zimtzucker Vanilleeis		

Dessert

Apfelstrudel		15.00
Vanilleeis Rahm		
Moelleux au Chocolat		15.00
Fleur de Sale Caramel		
Hausgebackene Kuchen		8.50
Diverse Sorten aus der Vitrine/Theke		
+ Rahm		2.00

Deklaration

Rind Limousin-Angus aus Simplon, Schweiz | **Eier** Geflügelfarm Salzmann, Naters

Bio-Gemüse Tobias Marte Termen, Schweiz | **Brotwaren** hausgemacht

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

 = vegetarisch |  = vegan