



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

Äpler Ravioli 🍏 27.00
Kartoffel | Apfel
Raclette | Zwiebel

Warme 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 Simplan, 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 Zimtucker 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