



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 🥬 Kartoffel Apfel Raclette Zwiebel	27.00

Warme Küche

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

Deklaration

Rind Limousin-Angus aus Simpon, 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