



Regionale und saisonale Spezialitäten stehen im unserem Mittelpunkt.

Das Bergrestaurant Riederfurka lädt Sie ein, den Winter 2025/2026 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, 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

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

## KALTE KÜCHE

**Nüsslisalat Riederfurka (🥬)** **27.90**

Rande | Baumnüsse  
Speck | Ei

**Walliser Plättli** **32.50**

Trockenfleisch | Hauswurst | Trockenspeck  
Rohschinken | Hobelkäse | Roggenbrot

**Käse Plättli 🥬** **19.50**

Hobelkäse | Roggenbrot

## SUPPE

**Rüebli 🥕** **12.00**

Karotte | Kokos | Ingwer | Hausbrot

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

**Bio-Gemüse** Tobias Marte Termen, Schweiz **Brotwaren** Hausgemacht,  
Deutschland, Schweiz

🥬 = vegetarisch | 🥕 = vegan

## WARMER KÜCHE

### **Äpler Maggronen** 🥦 **25.50**

Kartoffel | Apfel

Raclette | Zwiebel

### **Hamburger** **32.00**

Ochse | Krautsalat | Raclette

Pommes

### **Hirschburger** **32.00**

Heimische Jagd | Blaukabis | Raclette

Preiselbeere | Pilz | Pommes

### **Hirschpfeffer** **35.00**

Heimische Jagd | Wurzelwerk

Polenta | Heidelbeere | Birne

### **Cholera** 🥦 **29.50**

Kartoffel | Lauch | Raclette

Apfel | Bergsalat

### **Falafel** 🥦 **28.00**

Pita Brot | Tzatziki | Taboulé | Hummus

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

**Bio-Gemüse** Tobias Marte Termen, Schweiz **Brotwaren** Hausgemacht,  
Deutschland, Schweiz

🥦 = vegetarisch | 🌱 = vegan

## KINDER

**Pommes** 🌱 **10.50**  
Rot | Weiss (🍄)

**Pasta Napoli** 🌱 **10.50**  
Tomate

**Pasta Bolognese** **12.50**  
Rind | Tomate

**Solo Pasta** 🍄 **7.50**  
Butter

## DESSERT

**Apfelstrudel** 🍄 **15.00**  
Hausgemachte Bourbon-Vanilleglace | Rahm

**Schokoküchlein** 🍄 **15.00**  
Flüssiger Kern | Karamellisiertes Salzblumenglace

**Hausgebackene Kuchen** 🍄 **8.50**  
Diverse Sorten aus der Vitrine/Theke  
**+ Rahm** **2.00**

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

Bio-Gemüse Tobias Marte Termen, Schweiz Brotwaren Hausgemacht,  
Deutschland, Schweiz

🍄 = vegetarisch | 🌱 = vegan