

RESTAURANT RIEDERFURKA

MENU

BY CATALANO PIETRO

VORSPEISE

- 16 **BERGKRÄUTER SALAT**
DATTERINI, BALSAMICO,
UND BIO ZIEGENKÄSE
- 12 **GRÜNER SALAT**
KRÄUTER DRESSING
- 9 **BRUSCHETTA**
3 STK. GERÖSTETES BROT MIT TOMATEN
- 18 **ROHSCHINKEN PLATTE**
DAZU HAUSGEMACHTES BROT
- 38 **TATAR VOM PIEMONTESE RIND**
GROSS HANDGESCHNITTENES TATAR, SERVIERT
26 MIT EINGELEGTEM GEMÜSE UND
KLEIN BRIOCHE MIT GESALZENER BUTTER
- FLEISCH: MÜLLER STUDHALTER EBERSECKEN LUZERN
- 42 **BERKEL & CHEESE**
GROSS PROSCIUTTO DI PARMA 24 MONATEN
29 GEREIFT, FEINGESCHNITTEN AUF DER
KLEIN BERKEL MIT WALLISER WURST,
TROCKENFLEISCH UND KÄSE AUS DER
REGION DAZU GERÄUCHERTER
FRISCHKÄSE NACH ITALIENISCHER ART
- 22 **PFEFFER TERRINE**
FICHTENSPROSSENSIRUP DAZU
HAUSGEMACHTES BRIOCHE BROT
- 26 **MARINIERTER SWISS LACHS**
EINGELEGTE ROTEBEETE, ARVEN
TINKTUR, ZWIEBELN, FRISCHE KRÄUTER
MIT GERÄUCHERTEM FRISCHKÄSE

HAUPTGANG

- PASTIFICIO FAELLA 1907
- 26 **PASTA INTEGRALE FUSILLI**
KRÄUTERPESTO MIT AROMATISIERTEM
BROTKRÜMEL UND DEHYDRIERTEM
EIGELB
- 34 **MUNDER SAFRANRISOTTO**
RISOTTO TICINESE MIT SAFRAN AUS
MUND, BLAUSCHIMMELKÄSE UND
BALSAMICO
- PASTIFICIO FAELLA 1907
- 26 **CARBONARA ALPIN**
SPAGHETTI CARBONARA
- 38 **TAGLIOLINI PASTA MIT TRÜFFEL**
JEDER TELLER WIRD MIT CA. 5-6 GRAMM
SOMMER TRÜFFEL SERVIERT
- 43 **KALBSHAXEN (OSSOBUCO)**
AUF KARTOFFELPÜREE UND FRISCHEM
GEMÜSE

SUPPE

- 12 **GEMÜSESUPPE**
- 3 **PFEFFER BUTTER**
ZUM HAUSGEMACHTEM BROT

DESSERT

- 12 **CREMA CATALAN 2.0**
- 8 **AFFOGATO AL CAFFÈ**
- 12 **BERNER CANNOLI FRISCHKÄSE**
3 STÜCK

Deklaration:

Unser Fleisch, Fleischprodukte und Geflügel sofern nicht anders schriftlich deklariert ist, ausschliesslich aus der Schweiz.
Fische, Krustentiere und Weichtiere stammen ausschliesslich aus nachhaltigem Wildfang oder nachhaltiger Zucht. Für genauere Angaben zu deren Herkunft/Fanggebiet informieren wir Sie gerne.

Allergene/Intoleranzen

Bitte teilen Sie uns mit falls Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittel-Intoleranz haben.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, geben unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Auskunft.

RESTAURANT RIEDERFURKA,
3987 RIEDERALP

PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.

WWW.ALETSCHARENA.CH, RIEDERFURKA@ALETSCHBAHNEN.CH

DRINKS

SOFT DRINKS

Aletschwasser ohne Kohlensäure 50cl	5.00
Aletschwasser mit Kohlensäure 50cl	5.00
Coca Cola 33cl	4.90
Coca Cola zero 33cl	4.90
Rivella rot 33cl	4.90
Sinalco 33cl	4.90
Ice Tea Lemon 33cl	4.90
Citro 33cl	4.90
Opaline 25cl (Apricot, Tomates, Poires e Verveine, Pommes et Sureau, Coinges)	6.00

BIER & MOST

Walliser Bier Spezial vom Fass 30cl	4.80
Walliser Bier Spezial vom Fass 50cl	5.90
Bügel Braufrisch 30cl	5.50
Schneider Weisse (Weissbier) 50cl	7.00
Schneider Weisse ohne Alkohol	7.00
Suure Moscht 50cl	6.00
Suure Moscht ohne Alkohol 50cl	6.00

CAFFÉ

SPECIALITY COFFEE SUSTAINABLE - BIO - FAIR, ROASTED IN SWITZERLAND

BEANFACTORY

Espresso	4.00
Kaffee Cremé	5.00
Capuccino	5.50
Caffé Latte	5.50

Ovomaltine / Schokolade mit Schlagrahm + CHF 1.50	5.00
--	------

TEE

Frischer Ingwer Tee mit Zitrone und Honig	5.50
zero cilometro Tee	5.50
Mild	5.50
herb	5.50
frisch	5.50
relax	5.50
Apfel Punsch	5.50
Orangen Punsch	5.50

APERITIVO

Aperol Spritz	9.50
Franciacorta brut	10.00
Franciacorta rosé Boké	12.50
Sanbitter 10cl	4.50
Crodino 10cl	4.50
Chinotto San Pellegrino 20cl	4.50
Opalin 33cl. Ingwer, Walliser Bio Apfel, Himbeeren	6.00

HEISSE GETRÄNKE

zwischen 16 - 45 Vol. %, 4cl

Jägertee	7.50
Tee - Rum	7.50
Glühwein	7.50
Glühwein mit Schuss	9.00
Hausgemachter Glüh-"Tschin"	9.00

SPEZIALKAFFEE

zwischen 16 - 45 Vol. %, 4cl

Caffé con Amaretto	7.50
Caffé con Baileys	7.50
Kaffee fertig Zwetschgen	7.50
Kaffee fertig Kirsch	7.50
Kaffee fertig Kernobst	7.50
Kaffee fertig Williams	7.50

mit Schlagrahm + CHF 1.50

RESTAURANT RIEDERFURKA

ALETSCH ARENA
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. MWST.