

Riederfurka - Für alle, die hier zu Hause sind und jene, die uns besuchen kommen

Unser Restaurant Riederfurka ist der besondere Ort der Kulinarik. Wir nehmen jenes, was uns die lokale Natur gibt, und verarbeiten dies zu Deinem erlebnisreichen Menu. Mit unserem Team bieten wir feine italienisch angehauchte Küche mit alpinem Flair, immer mit den besten Zutaten von hier und jetzt.

Die Sonne scheint Dir ins Gesicht, der Enzian Spritz in der Hand, das Plättli auf dem Tisch und die fantastische Aussicht auf die umliegende Bergwelt inklusive - Was wünscht man sich mehr.

Geniesst, entspannt und lasst euch von uns auf eurer kulinarischen Reise verwöhnen.

Herzlich,
Laura & Jana als auch die ganze Riederfurka Family

Riederfurka Aktuell & Events Sommer 2023

- Jeden Donnerstag Sunset Dinner bei schönem Wetter
- Täglich Bergfrühstück Deluxe
- Save the date! 19.08.2023 Beats and Birds Daydance
- Gruppenhaus Riederfurka bis 29 Personen

Mehr Infos? Frag bei uns nach, wir sind für Dich da!

Diese Gerichte sind vegetarisch.



Diese Gerichte sind vegan.



Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über Allergene.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MWST.
Herkunft Fisch Italien
Herkunft Fleisch Schweiz

GETRÄNKE

Soft Getränke

CHF

Offenausschank

BE WTR Aletschwasser mit/ ohne Kohlensäure ½ Liter	6
BE WTR Aletschwasser mit/ ohne Kohlensäure 1 Liter	9
Orangen- oder Apfelsaft 3cl	4.5

Flaschen 33cl 5.5

Vivi Cola made in Switzerland
Vivi Cola Zero made in Switzerland
Vivi Soda Bio Blutorange & Ingwer
Rivella rot/ blau
Sinalco
Citro
Apfelschorle Ramseier
Huus Tee Minze Ramseier

Bier und Most

Bier vom Fass

Walliser Spezial Stange 30 cl	4.8
Walliser Spezial Humpen 50 cl	7.2

Flaschen

Feldschlösschen Lager ohne Alkohol 33 cl	5.5
Feldschlösschen Panaschè ohne Alkohol 33 cl	5.5
Schneiderweisse Weissbier 50 cl	7.6
Schneiderweisse Weissbier ohne Alkohol 50 cl	7.6
Suure Moscht 50 cl	7.2
Suure Most ohne Alkohol 50 cl	7.2

Wein- und Schaumwein Empfehlung

Offenanschank 10 cl

Gespritzter Weisswein süss oder sauer	7.5
Orangewein Cantarutti	7.5
Petite Arvine L'Orpailleur	7.5
Heida Boven	7.5
Chateau La Mascaronne rosé	8.5
Franciacorta rosè Bokè	12.5
Bolgheri Rosso	7
Wildbacher	7
Cuve Blanc No 1 alkoholfrei	9
Riesling alkoholfrei	7

Aperitivo

zwischen 13- 45 Vol.%

CHF

Enzian Spritz alkoholfrei Enzian.Quitte.Ingwer.Limette.	12.5
Riederfurka Spritz Ingwer. Prosecco. Tonic. Soda. Limette.	12.5
Lavendel Spritz Lavendel. Extrakt. Prosecco. Soda.	12.5
Aperol Spritz Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	12.5
Hugo Prosecco. Holunderblütensirup. Soda. Minze.	12.5
Campari Spritz Prosecco.Campari.Soda. Orange.	12.5
Negroni Gin. Campari. Vermouth Rosso. Orangenzeste.	17
Negroni Sbagliato Campari. Prosecco. Vermouth Rosso. Orangenzeste.	16
Gin Tonic Hennessey Gin. Schweppes Tonic.	15

Wasser- und Kaffee mit Schuss

zwischen 16- 45 Vol.% 4 cl

Jägertee	7.5
Tee Rum	7.5
Glühwein / mit Schuss	7.5 / 9
Hausgemachter Glüh Tschin	9
Huuskafi mit Schlagrahm	9.5
Kaffee Amaretto / Baileys mit Schlagrahm	9.5
Schümli- Pflümli mit Schlagrahm	9.5
Irish Coffee mit Vollrahm	10.5
Kaffee Fertig / Lutz	7.3
Coretto Grappa	7.5
Holdrio	7.5

Schoggi

Ovomaltine oder Caotina mit Rum und Rahm	9.5
Ovomaltine oder Caotina mit Bailleys und Rahm	9.5

Tee & Punsch

Teekollektion SIROCCO 4.5

Wellness Tee Lindenblüten, Lavendel, Maroccan Mint, Japanese Sencha Green Tee, Piz Palü Alpenkräuter Tee, Red Kiss Fruit Tee, Verbena Tee, Camomil Orange Blossoms, Ceylon Sunrise Black Tee, Apfel Punsch und Orangen Punsch

Frischer Ingwer Tee mit Zitrone und Honig 7.2

Kaffee

„The simple things in life should taste better.“
Stoll Kaffee Zürich. Seit 1936.

Espresso / Ristretto	4.6
Kaffee Crème	4.6
Cappuccino	5.5
Kaffee Lattè Macchiato	6
Milchkaffee	5.3
Doppio Espresso	5.9
Ovomaltine/ Caotina Schokolade	5.3

mit Schlagrahm oder Mandelmilch 1.5

Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über Allergene.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MWST.

SPEISEN VON HIER UND JETZT

APÉRO

KNOBLAUCH ODER ZITRONEN BUTTER 🍃 9.5

Hausgemachtes Brot. Knoblauchbutter. Zitronenbutter.

TRÜFFELBUTTER 🍃 13.5

Hausgemachtes Brot. Piemonteser Trüffel.

RIEDERFURKA VARIATION 44

Käsevariation hart und frisch. Walliser Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck. Lavendelwurst. Gommerli Hauswurst. Hausgemachtes Brot.

2018 JAHRGANGSSARDINEN 19

Jahrgangssardinen. Limette. Kräuter. Hausgemachtes Brot.

KARTOFFEL NATURE / TRÜFFEL 🍃 🍃 10 / 16

Salz oder Trüffelsalz. Pommes Frites.

VORSPEISEN

HEUSUPPE 🍃 15

Einheimisches Bergheu. Alpenkräuter. Weisswein. Bergamotte Öl. Blüten.

ALP SALAT 🍃 21

Buchweizen. Ziegenkäse. Honig. Beeren. Feigen. Alpkräuter.

FENCHEL SALAT 🍃 🍃 17

Fenchel. Blutorangen. Baumnuss.

MELONEN KALTSCHALE 🍃 16

Honigmelone. Flûtes. Frischkäse.

HAUPTGANG

PACCHERI 🍃 🍃 24

Penne Paccheri. Kirschtomatensauce. Basilikum. Parmesan.

PACCHERI CON POLPETTE 31

Penne Paccheri. Polpette vom Rind. Kirschtomatensauce. Basilikum. Parmesan.

APRIKOSEN RISOTTO 🍃 26

Walliser Aprikosen. Risotto. Baumnuss. Parmesan.

ORECCHIETTE SALSICCIA 29

Orecchiette. Salsiccia. Brokkoli. Knoblauch. Olivenöl. Parmesan.

RIEDERFURKA BRASATO 34

Brasato vom Rind. Jus. Süsskartoffelpüree. Saisongemüse.

TAGLIOLINI AL TARTUFO 🍃 36

Tagliolini. Piemonteser Sommertrüffel. Butter. Parmesan.

DESSERT

COPPA GELATO KALTE LUST 6.5

Verschiedene Sorten.

AFFOGATO 9.5

Vanille. Espresso.

HEIDELBEER KUCHEN 8

Mürbeteig. Heidelbeere.

NUSSSTANGE 🍃 6.5

Mille Feuilles. Nuss. Zitronenglasur.

TORTA DELLA NONNA 🍃 8

Mürbeteig. Vanillecream. Pinienkerne.

ZITRONEN MERINGUE KUCHEN 8

Bisquit. Zitronencream. Meringue.

Weinkarte

Offenweine

Schaumweine

Prosecco Extra Dry. Teresa Rizzi.	9
Franciacorta Boké Rose. Villa.	12.5
Cuve Blanc No 1 alkoholfrei. Kolonne Null. Berlin.	9

Weiss

Petite Arvine. L'Orpailleur. Uvrier Unterwallis.	7.5
Païen Heida. Cave Ardèvez. Chamoson Mittelwallis.	7.5
Johannisberg. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	4.9
Fendant. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	4.7
Riesling alkoholfrei. Kolonne Null. Berlin.	7

Rosé/ Orange

Syrée. Rosé de Syrah. Boven. Chamoson Mittelwallis.	7.5
Dôle Blanche. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	5.2
Lambratto Cantarutti. Trentino. Trentino Italien.	7.5
Chateau La Mascaronne . Mascaronne. Provance.	8.5
Grappoli del Grillo DOC. Marco de Bartoli. Sizilien.	11

Rot

Malbec. Cave Biber. Salgesch.	9
Merlot. Cave Ardèvez. Chamoson.	8
Bolgheri Rosso. Michele Satta. Toskana.	7
Wildbacher. Colsandago. Veneto.	7
Pinot Noir. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	5.8

Flaschenweine

Schaumweine 75cl

Prosecco Extra Dry. Teresa Rizzi. Treviso.	67
Brut de L'Orpailleur. L'Orpailleur. Wallis.	78
Franciacorta Bokè Rose. Villa. Lombardei 2015.	90
Cuve Blanc No 1 alkoholfrei. Kolonne Null. Berlin.	65

Champagne 75cl

Le Rosè Brut. Lanson Champagne. Frankreich.	139
---	-----

Weissweine 75cl

Heida Melody. St.Jodernkellerei. Visperterminen.	54
Païen Heida. Cave Ardévaz. Chamoson.	56
Petite Arvine. L'Orpailleur. Uvrier.	56
Langhe Arneis Sommo DOC. Fontanabianca. Piemonte.	56
Riesling alkoholfrei. Kolonne Null. Berlin.	51
Grappoli del Grillo DOC.Marco de Bartoli. Sizilien.	78

Weissweine 50cl

Johannisberg. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	24.5
Fendant.Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	23.5

Roséweine 75cl

Syrée. Rosè de Syrah.Boven. Chamoson Mittelwallis.	56
Chateau La Mascaronne. Mascaronne.Provence.	56

Roséweine 50cl

Dôle Blanche. Maurice Gay.Chamoson Oberwallis.	26
--	----

Orangeweine 75cl

Lambrato. Cantarutti. Trentino Italien.	56
---	----

Rotweine 75 cl

Bolgheri Roso. Mischele Satta. Toskana.	49
Wildbacher. Colsandago. Veneto.	49
Cornalin. Cave Biber. Salgesch.	69
Malbec. Cave Biber. Salgesch.	67
Humagne Rouge. Cave Ardèvez. Chamoson Unterwallis.	49
Merlot. Cave Ardèvez. Chamoson Unterwallis.	60
Moody Blue. B.Dorsaz. Fully Unterwallis.	79
Mamertino. Planeta. Sizilien.	57
Secco Bertani. Bertani. Veneto.	52
Barbera del Monferrato. Accornero. Piemont.	49

Rotweine 50cl

Pinot Noir. Maurice Gay. Oberwallis.	29
--------------------------------------	----

Süssweine 75cl

Moscato d'Asti. Bera. Piemont.	42
--------------------------------	----

Digestif

zwischen 16- 45 Vol.% 2 cl

Grappa di Nebbiolo. Rossi d' Angera. Piemont.	10
Grappa di Arneis. Marolo. Piemont.	11
Genepi. Rossi d'Angera. Piemont.	10
Amara Blutorangenlikör. Rossa. Sizilien.	10
Amaro Lago Maggiore. Rossi d'Angera. Piemont.	10
Jefferson Amaron Importante. Kalabrien.	9
Vieille Prune. Grunzwiler.	12
Vieille Williamine. Grunzwiler.	12
Vieille Williamine 1889. Morand	12

„Feedback is the winner's breakfast“

Wie hat es dir bei uns gefallen? Wir freuen uns über
deine Rückmeldung.



...Bis zum nächsten Mal auf der Riederfurka!