

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

Der besondere Ort der Kulinarik. Wir setzen auf Balance zwischen Genuss und Detox, Party und Erholung zwischen Wein und Spirituosen inmitten der wunderbaren Bergwelt.

Wir nehmen jenes, was uns die lokale Natur gibt und verarbeiten dies zu Deinem erlebnisreichen Menu. Mit unserem Team bieten wir feine alpine angehauchte Küche immer mit den besten Zutaten von hier und jetzt.

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

Herzlich,

Laura Russo & die ganze Riederfurka Family

Riederfurka Sommernews

- Daydance Beats & Birds 03.08.2024 10 Uhr – 21 Uhr
- Täglich Bergfrühstück Deluxe auf Voranmeldung
- Gruppenunterkunft Riederfurka
- Jeden Freitag und Samstag - Bergnacht von 6.7.2024 - 16.08.2024. 19.07.2024 und 16.08.2024 mit musikalischer Begleitung von Mario Jossen & Band

Mehr Infos? Frag bei uns nach, wir sind gerne für Dich da und beantworten deine Fragen mit Freude!

SPEISEN VON HIER UND JETZT

DIE ANNÄHERUNG

BUTTER 11

Hausgemachter Aprikosen-Thymianbutter.

WALLISER APERO BRETT 29

Bergkäse. Trockenfleisch. Rohschinken. Walliser Hauswurst.
Brot. Aprikosen-Thymianbutter.

2018 JAHRGANGS SARDINEN 22

Sardinen. Limette. Kräuter. Knoblauch.

FLAMMKUCHEN MONTANA 21

Cream Fraiche. Zwiebeln, Speck. Pfeffer. Käse. Eingelegte
Birne. Honig. Blüten.

KARTOFFEL 12

Pommes Frites. Ketchup. Mayonnaise.

DAS VORSPIEL

DER GRÜNE 9

Blattsalat nach Tagesangebot. Hausdressing.

HEU SUPPE 15

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

ALP SALAT 19 (auch vegi/vegan möglich)

Buchweizen. Geräucherter Mozzarella. Honig. Beeren.
Alpkräuter. Baumnuss.

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 20 (auch vegi möglich)

Ziegenkäse im Speckmantel. Honig. Rucola. Aprikosendressing.

DER HAUPTAKT

BERG BRAMATA 24

Grobkörnige Polenta. Bergkäse. Kirschtomaten. Thymian. Pfeffer. Balsamico.

SOMMER HÖRNLI 25

Äplerhörnli. Zucchetti. Zwiebeln. Tomaten. Speck. Weisswein.

APRIKOSEN RISOTTO 27

Risotto. Aprikosen. Parmesan. Karamellisierte Baumnüsse. Kräuter.

KALTER LINSETELLER 25

Linsen. Kichererbsen Mousse. Rote Zwiebeln. Nüsse. Knoblauch.

ZIGEUNERSPIESS 38

Rindsspiess. Kartoffel Wedges. Salatgarnitur. Knoblauchsauce. Cocktailsauce.

APFELSCHWEIN HUFTPLÄTZLI 34

Plätzli vom Apfelschwein. Apfel-Aprikosenbutter. Pommes Frittes. Saisongemüse.

DIE SÜNDE

KALTE LUST EISBECHER 6.5

Diverse Sorten nach Tagesangebot.

KUCHEN UND WÄHEN 8.5

Nach Tagesangebot.

NUSSSTANGE 6

Mille Feuilles. Nuss.

Diese Gerichte sind vegetarisch. 

Diese Gerichte sind vegan.  

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft über Allergene.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MWST.

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

5.7

Coca Cola
Coca Cola Zero
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

Offenauschenk 10 cl

Gespritzter Weisswein süss oder sauer	7.5
Petite Arvine L'Orpailleur	7.5
Heida Boven	7.5
Chateau La Mascaronne rosé	8.5
Franciacorta rosé 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 <small>Enzian, Quitte, Ingwer, Limette.</small>	12.5
Aperol Spritz <small>Aperol, Prosecco, Soda, Orange.</small>	12.5
Hugo <small>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze.</small>	12.5
Campari Spritz <small>Prosecco, Campari, Soda, Orange.</small>	12.5
Negroni <small>Gin, Campari, Vermouth Rosso, Orangenzeste.</small>	17
Negroni Sbagliato <small>Campari, Prosecco, Vermouth Rosso, Orangenzeste.</small>	16
Gin Tonic <small>Hennessey Gin, Schweppes Tonic.</small>	15

Wasser- und Kaffee mit Schuss

zwischen 16- 45 Vol.% 4 cl

Jägertee	7.5
Tee Rum	7.5
Huuskafi mit Schlagrahm	12
Eichhörnli mit Schlagrahm	12
Schneehasse mit Schlagrahm	12
Kaffee Amaretto / Baileys mit Schlagrahm	9.5
Schümli- Pflümli mit Schlagrahm	9.5
Kaffee Fertig / Lutz	7.5
Coretto Grappa	7.5
Holdrio	7.5

Schoggi

Ovomaltine oder Caotina mit Rum und Schlagrahm	12
Ovomaltine oder Caotina mit Bailleys und Schlagrahm	12

Tee & Punsch

Teekollektion SIROCCO	4.7
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	7.5
--------------------------------------------------	-----

Kaffee

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

Espresso / Ristretto	4.8
Kaffee Crème	4.8
Cappuccino	5.5
Kaffee Lattè Macchiato	6.5
Milchkaffee	5.3
Doppio Espresso	7.5
Ovomaltine/ Caotina Schokolade	5.3
mit Schlagrahm oder Hafermilch	+ 1.5

Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über Allergene.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% ab 01.01.2024 MWST.

Weinkarte

Offenweine

Schaumweine

Prosecco Extra Dry. Teresa Rizzi.	9
Franciacorta Boké Rose. Villa.	12.5
Franciacorta Brut Barone Pizzini GOLF	15
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

Rosé

Dôle Blanche. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	5.2
Chateau La Mascaronne . Mascaronne. Provance.	8.5

Rot

Merlot. Cave Ardèvez. Chamoson.	8
Bolgheri Rosso. Michele Satta. Toskana.	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
Franciacorta Brut Barone Pizzini GOLF limited	105
Le Rosè Brut. Lanson Champagne. Frankreich.	139

Weissweine & Roséweine 50cl

Johannisberg. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	24.5
Fendant. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	23.5
Dôle Blanche. Maurice Gay. Chamoson Oberwallis.	26

Rotweine 50cl

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

Weissweine & Roséweine 75cl

Païen Heida. Cave Ardèvez. Chamoson.	56
Petite Arvine. L'Orpailleur. Uvrier.	56
Langhe Arneis Sommo DOC. Fontanabianca. Piemonte.	59
Syrée. Rosè de Syrah. Boven. Chamoson Mittelwallis.	58
Chateau La Mascaronne. Mascaronne. Provence.	59

Rotweine 75cl

Bolgheri Roso. Michele 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

Digestif

zwischen 16- 45 Vol.% 2cl

Grappa Paesanella. Italien	11
Amaro Lago Maggiore. Rossi d'Angera. Piemont.	10
Jefferson Amaron Importante. Kalabrien.	9
Vieille Prune. Grunzwiller.	12
Vieille Williamine 1889. Morand	12

SHOTS

zwischen 16- 45 Vol.% 2cl

Laura's Hüttenshot	5
Salamander	
Hot Bitch	
Rotchäppli	
Vodka	

„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!