

Restaurant de montagne Riederfurka

CARTE

ÉTÉ 2026

Introduction

Les spécialités régionales et de saison sont au cœur de notre cuisine. Le restaurant de montagne Riederfurka vous invite à profiter de l'été 2026 avec nous.

Dans l'esprit de la philosophie Slow Food, nous accordons une grande importance à des produits frais et de haute qualité, que nous achetons, chaque fois que cela est possible, auprès de producteurs locaux. Ainsi, par exemple, notre viande de bœuf provient de bovins Limousin-Angus élevés au Simplon et à Ried-Brig, nos filets de perche viennent de Rarogne et nos œufs de la ferme avicole Salzmann à Naters. Nous nous approvisionnons également en légumes bio auprès de Tobias Marte à Termen. Une grande partie de nos plats, comme le pain et les pâtes, est préparée maison.

En plus des plats classiques de notre carte, nous vous proposons également des menus du jour variés, qui reflètent la diversité des saisons.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous !

Vos hôtes

Michael Keiser & son équipe

Allergènes

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.



Carte d'été



En plus des classiques de cette carte, nous proposons également des plats qui changent régulièrement. Demandez notre menu du jour.

Entrées

Petite salade mêlée 	12.00
Grande salade de montagne Riederfurka  Abricot Framboise Noix Praliné de fromage à raclette Herbes du jardin	27.50
Assiette valaisanne Viande séchée Jambon cru Lard séché Saucisse maison Fromage à rebibes	32.50
Assiette de fromages  Fromage à rebibes Pain de seigle	29.00

Soupes

Soupe de pois verts  Cottage cheese	12.00
Soupe de tomates fruitée  Grissini aux olives	12.00

 Ces plats sont végétariens.

 Ces plats sont véganes.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA de 8,1 %

Carte d'été



En plus des classiques de cette carte, nous proposons également des plats qui changent régulièrement. Demandez notre menu du jour.

Pâtes

Raviolis des Alpes

26.00

Pomme de terre | Raclette | Pomme | Oignon

Pâtes à la napolitaine

17.00

Tomate

Pâtes à la bolognaise

26.00

Viande hachée de bœuf Limousin-Angus

Plats principaux

Rösti

28.00

Pomme de terre | Fromage | Tomate | Œuf

Cholera

29.50

Pomme de terre | Pomme | Raclette | Oignon | Poireau

Escalope viennoise originale

37.00

Salade de pommes de terre et concombre

Burger de bœuf épicé au fromage

32.00

Salade de carottes et de chou

 Ces plats sont végétariens.

 Ces plats sont véganes.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA de 8,1 %.

Carte d'été



En plus des classiques de cette carte, nous proposons également des plats qui changent régulièrement. Demandez notre menu du jour.

Enfants

Potatoes 	7.50
Pomme de terre	
Pâtes au beurre 	7.50
Pâtes Beurre	
Pâtes à la bolognaise	12.50
Pâtes Viande hachée de bœuf Limousin-Angus	

 Ces plats sont végétariens.

 Ces plats sont véganes.

Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA de 8,1 %

Carte d'été



En plus des classiques de cette carte, nous proposons également des plats qui changent régulièrement. Demandez notre menu du jour.

Dessert

Gâteaux faits maison	8.50
Crème	2.00

Déclaration

Bœuf

Limousin-Angus de Simplon et Ried-Brig | Suisse

Perche

Rarogne

Œufs

Ferme avicole Salzmann, Naters

Cerf

Chasse locale

Légumes bio

Tobias Marte, Termen

Pain et pâtes

Fait maison