

*Bergrestaurant Riederfurka*

# SPEISEKARTE

## SOMMER 2026



RIEDERFURKA



# Speisekarte Sommer



## Vorwort

Regionale und saisonale Spezialitäten stehen im Mittelpunkt unserer Küche. Das Bergrestaurant Riederfurka lädt Sie ein, den Sommer 2025 mit uns zu geniessen.

Im Sinne der Slow Food Philosophie legen wir Wert auf frische, hochwertige Produkte, die wir wann immer möglich von lokalen Produzenten beziehen. So stammen beispielsweise unser Rindfleisch von Limousin-Angus Rindern aus Simplon und Ried-Brig, die Eglis aus Raron und die Eier von der Geflügelfarm Salzmann in Naters. Auch unser Bio-Gemüse beziehen wir von Tobias Marte in Termen. Ein grosser Anteil unserer Speisen, wie Brot und Pasta, ist hausgemacht.

Neben den klassischen Gerichten auf unserer Speisekarte bieten wir Ihnen auch wechselnde Tagesmenüs an, die die Vielfalt der Saison widerspiegeln.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüssen zu dürfen!

Ihre Gastgeber

Michael Keiser & sein Team

## Allergene

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.





# Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

## Vorspeisen

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Kleiner Gemischter Salat</b>   | <b>12.00</b> |
| <b>Grosser Bergsalat Riederfurka</b> <br>Aprikose   Himbeere   Baumnuss   Raclettekäsepraline   Gartenkräuter | <b>27.50</b> |
| <b>Walliser Plättli</b><br>Trockenfleisch   Rohschinken   Trockenspeck   Hauswurst   Hobelkäse   | <b>32.50</b> |
| <b>Carpaccio Klassisch vom Rind</b><br>Rucola   Parmesan   Pinienkerne   Basilikum   Dattarino   | <b>29.00</b> |

## Suppen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Grüne Erbsensuppe</b> <br>Hüttenkäse          | <b>12.00</b> |
| <b>Fruchtige Tomatensuppe</b> <br>Olivengrissini | <b>12.00</b> |

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

# Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

## Pasta

### Äpler Ravioli

Kartoffel | Raclette | Apfel | Zwiebel

26.00

### Pasta Napoli

Tomate

17.00

### Pasta Bolognese

Hackfleisch Limousin-Angus

26.00

## Hauptgänge

### Rösti

Kartoffel | Käse | Tomate | Ei

28.00

### Cholera

Kartoffel | Apfel | Raclette | Zwiebel | Lauch

29.50

### Originales Wienerschnitzel

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

37.00

### Pikanter Käse-Rindsburger

Rüabli-Chabis-Salat

32.00

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

# Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

## Kinder

**Kartoffelecken** 

Kartoffel

7.50

**Pasta mit Butter** 

Pasta | Butter

7.50

**Pasta Bolognese**

Pasta | Hackfleisch Limousin-Angus

12.50

 Diese Gerichte sind vegetarisch.

 Diese Gerichte sind vegan.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.

# Speisekarte Sommer



Neben den Klassikern auf dieser Karte bieten wir auch wechselnde Gerichte – fragen Sie nach dem Tagesmenü.

## Dessert

### Crème Brûlée mit Himbeersorbet

12.00

Crème Brûlée | Himbeersorbet

### Hausgebackene Kuchen

8.50

### Rahm

2.00

## Deklaration

### Rind

Limousin-Angus aus Simplon, Ried-Brig | Schweiz

### Egli

Raron

### Eier

Geflügelfarm Salzmann, Naters

### Hirsch

Heimischer Jagd

### Bio-Gemüse

Tobias Marte, Termen

### Brot und Pasta

Hausgemacht

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST.