



Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

www.restaurantriverside.ch

Spargelsalat mit Rohschinken-Rose	15.00
-----------------------------------	-------

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	12.00
---------------------------------	-------

Mais-Poulardenbrust gebraten Pfefferrahmsauce Bärlauchspätzli & Gemüse	28.00
--	-------

Pistazien-Eis mit marinierten Erdbeeren	8.00
---	------

Apéro Hit Erdbeer-Spritz	9.50
---------------------------------	------

Wein-Empfehlung

Weisswein	Ottavo Bianco di Merlot, DOC '21	1 dl./7.5dl.	7.50 / 49.-
-----------	----------------------------------	--------------	-------------

Rotwein	Dôle, A. Mathier Salgesch AOC '22	1 dl./7.5dl.	8.00 / 50.-
---------	-----------------------------------	--------------	-------------

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.-
Bruschetti mit Tomaten (3 Stück)	13.-
Tortillachips mit Randen-Hummus	10.-
Riverside-Brettli verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	24.-

Vorspeise

Bunter gemischter Blattsalat an Hausdressing	13.-
Rindstartar garniert	
Toast und Butter	Vorspeise 18.- Hauptgang 32.-
Gänselebermedaillon gebraten Fenchelsalat, caramellisiertes Apfelragout	18.-

Suppe

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	12.-
---------------------------------	------

Hauptgerichte

Rindsfilet gebraten

Pfefferrahmsauce

Neue Kartoffeln

Gemüsebouquet

49.-

Kalbsleberli

Rösti

34.-

Saiblingsfilet gebraten

Bärlauchbutter

Zitronenrisotto und Gemüse

32.-

Spargel-Ravioli mit frischen Spargeln

verfeinert mit Bärlauch und Rahm

25.-

Fitness Teller

Bunter Blattsalat garniert mit Melonenschnitz

- mit Schweinsschnitzel paniert (2 Stück)

26.-

- mit Fischknusperli, Tartarsauce

30.-

- mit Maispoulardenbrust, Bärlauchbutter

28.-

Riverside Salat

Verschiedene Blattsalate, Speck, Poulet, Tomaten, Ei,

Parmesanflocken,

an Hausdressing

28.-

Portion Pommes-Frites

8.50

Dessert

Tages Dessert		8.-
Hausgemachter Kuchen		5.-
	mit Rahm	1.50
Zitronen- Mascarpone-Creme mit Beeren		10.-
Hausgemachtes Aprikosen Parfait mit Rahm		12.-
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		11.-
Dessert-Käse		14.-
Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018 Gewürztraminer- Goldmuskateller	4 cl.	8.-

Carte D`Or **Glacé** von Lusso

Vanille-Bourbon, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Caramel, Rum Raisins,
Sorbet Aprikose, Sorbet Birne

Pro Kugel	3.50
mit Rahm	1.50