



# Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

[www.restaurantriverside.ch](http://www.restaurantriverside.ch)

---

|           |               |      |
|-----------|---------------|------|
| Apéro Hit | Winter-Spritz | 10.- |
|-----------|---------------|------|

## Wein-Empfehlung

|           |                                                                         |              |             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Weisswein | Lugana, Monte del Fra, 2023, (IT)<br>Trebbiano                          | 1 dl./7.5dl. | 7.50 / 49.- |
| Rotwein   | Tre Talenti, Albert Mathier, 2023, (CH)<br>Merlot, Cornalin, Pinot Noir | 1 dl./7.5dl. | 8.50 / 58.- |

## Zum Apéro

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms                                     | 14.- |
| Hausgemachtes Knoblibrot                                                          | 9.-  |
| - mit Hirschtrockenfleisch                                                        | 18.- |
| Riverside-Brettli<br>verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten<br>aus dem Goms | 24.- |

## Vorspeise

|                                                                            |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Bunter gemischter Blattsalat<br>an Hausdressing                            | 13.-                             |
| Blattsalate mit Speck, Ei und Brotcroutons<br>an Hausdressing              | 16.-                             |
| Rindstartar garniert                                                       |                                  |
| Toast und Butter                                                           | Vorspeise 18.-<br>Hauptgang 32.- |
| Gänselebermedaillon gebraten<br>Fenchelsalat, karamellisiertes Apfelragout | 18.-                             |

## Suppe

|                        |      |
|------------------------|------|
| Pastinaken-Apfel-Suppe | 12.- |
|------------------------|------|

## Hauptgerichte

### **Rindsfilet gebraten**

Balsamico Jus

Pommes Frites & Gemüse garnitur

49.-

### **Kalbsleberli**

Rösti

35.-

### **Kalbshaxe geschmort**

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

36.-

### **Rindsentrecôte**

Balsamico Jus, Weissweinrisotto

Gemüse garnitur

44.-

### **Saiblingsfilet gebraten**

auf Linsengemüse

Currysauce

33.-

### **Randen-Ricotto-Gnocchi**

auf Rahmspinat

25.-

## Dessert

|                                                                             |               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|------|
| Hausgemachter Kuchen                                                        |               | 5.-  |
|                                                                             | mit Rahm      | 1.50 |
| Vermicelles                                                                 | ganze portion | 12.- |
|                                                                             | ½ portion     | 9.-  |
| Gebrannte Creme mit Rahm                                                    |               | 9.-  |
| Eiskaffee mit Kirsch und Rahm                                               |               | 11.- |
| Coupe Danemark                                                              |               | 11.- |
| Aprikosen-Sorbet mit Vielle Apricot                                         |               | 11.- |
| Dessert-Käse                                                                |               | 14.- |
| Dessertwein 'Sweetheart', Oliver Zeter, 2023                                | 4 cl.         | 8.-  |
| Savignon Blanc.                                                             |               |      |
| Fruchtig, Exotisch pikant mit einem raffinierten Säure- und Fruchtsüßespiel |               |      |

## Carte D`Or **Glacé** von Lusso

Vanille-Bourbon, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Caramel, Sorbet Aprikose

|           |      |
|-----------|------|
| Pro Kugel | 3.50 |
| mit Rahm  | 1.50 |