



Herzlich Willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

www.restaurantriverside.ch

Hausgemachte Rotkohlsuppe mit Maronischäum	12.00
--	-------

Hirschhackbraten mit Speck und Champignons Wildrahmsauce Kartoffelstock, Rotkraut, Maroni, Apfelküechli mit Preiselbeeren	34.00
--	-------

Mille-feuilles mit Maroni	10.00
---------------------------	-------

Apéro Hit	Zwetschgen-Spritz	10.00
	Holunder-Spritz	10.00

Wein-Empfehlung

Weisswein:	Caliz, Chardonnay, Südtirol, 2023	
	1 dl./7.5 dl.	7.50/ 53.00
Rotwein:	Arroyo Tinto, Tempranillo, Spanien, 2022	
	1 dl./7.5 dl.	8.80/ 64.00

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.00
Hausgemachtes Knoblibrot	10.00
- mit Walliser Trockenfleisch	19.00
Riverside-Brettli	24.00
verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	

Vorspeise

Bunter gemischter Salat an Hausdressing	13.00
Blattsalate mit Speck und Champignons an Hausdressing	16.00
Gänselebermedaillon gebraten Fenchelsalat, karamellisiertes Apfelragout	19.00
Rindstartar garniert	
Toast und Butter	Vorspeise 19.00 Hauptgang 35.00

Suppe

Hausgemachte Rotkohlsuppe mit Maronischäum	12.00
Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	12.00

Wildgerichte

Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce

Speck und Pilz

Spätzli, Rotkraut, Maroni,

Apfelchüecheli mit Preiselbeeren

38.00

Duo vom Hirsch

Hirschentrecôte und Hirschkopfbäggli

Wildrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni

Apfelchüecheli mit Preiselbeeren

46.00

Kürbis-Ravioli

mit gebratenen Kürbiswürfeln

28.00

Wild-Vegi

Rotkraut, Rosenkohl, Gemüse, Maroni,

Apfelküechli mit Preiselbeeren

Spätzli, Kürbis-Ravioli

Wildrahmsauce

33.00

Hauptgerichte

Maispoulardebrust gebraten

Kräuterrahmsauce

Spätzli und Gemüse

32.00

Rindsfilet gebraten

Pfefferrahmsauce

Pommes-Frites

Gemüsebouquet

51.00

Kalbsleberli

Rösti

36.00

Forellenfilet gebraten

Braune Butter mit Mandeln

Trockenreis

Gemüsebouquet

35.00

Dessert

Tages Dessert		10.00
Hausgemachter Kuchen		6.00
	mit Rahm	1.50
Vermicelles	ganze portion	14.00
	½ portion	10.00
Coupe Nesselrode		14.00
Coupe Dänemark		12.00
Coupe Hotberry		12.00
Zitronensorbet mit Prosecco		12.00
Aprikosensorbet mit Vieille Apricot		12.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		12.00
Dessert-Käse		16.00
Dessertwein 'Sweetheart', Oliver Zeter, 2023 4 cl.		8.00
Savignon Blanc.		
Fruchtig, Exotisch pikant mit einem raffinierten Säure- und Fruchtsüßespiel		

Carte D`Or Glacé von Lusso

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

Pro Kugel	3.50
mit Rahm	1.50