



# 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) Trebbiano	1 dl./7.5dl.	7.50 / 49.-
Rotwein	Tre Talenti, Albert Mathier, 2023, (CH) 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 verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	24.-

## Vorspeise

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

## Suppe

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

## Hauptgerichte

### **Rindsfilet gebraten**

Balsamico Jus

Pommes Frites & Gemüse garnitur

49.-

### **Kalbsleberli**

Rösti

34.-

### **Kalbshaxe geschmort**

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

36.-

### **Kalbsschnitzel**

an Rahmsauce, mit Pilzen

Nudeln & Gemüse

42.-

### **Saiblingsfilet gebraten**

Mandelbutter

Reis & Blattspinat

33.-

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

auf Rahmspinat

25.-

## **Gommer Käse-Fondue**

p.P. 26.-

ab 2 Personen

- Silberzwiebeln & Essiggurken
- mit Kartoffeln

2.-

2.-

## 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