



Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

www.restaurantriverside.ch

Apéro Hit Winter-Spritz 10.-

Wein-Empfehlung

Rotwein Tre Talenti, Albert Mathier, 2023, (CH)
Merlot, Cornalin, Pinot Noir 1 dl / 7.5 dl 8.50 / 58 -

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.-
Hausgemachtes Knoblibrot - mit Hirschtrockenfleisch	9.- 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 & Gemüsegarnitur 49.-

Kalbsleberli

Rösti 34.-

Kalbshaxe geschmort

Kartoffelstock
Gemüsegarnitur 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 2.-
- mit Kartoffeln 2.-

Dessert

Hausgemachter Kuchen		5.-
mit Rahm		1.50
Vermicelles	ganze portion	12.-
	$\frac{1}{2}$ 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