



Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

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 Brotcroustons an Hausdressing	16.-
Rindstartar garniert	
Toast und Butter	Vorspeise 18.- Hauptgang 32.-
Gänselebermedaillon gebraten Fenchelsalat, karamellisiertes Apfelragout	18.-

Suppe

Rote Linsen-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
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