



Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

www.restaurantriverside.ch

Ziegenfrischkäse-Pralinen auf Blattsalat mit karamellisierten Baumnüsse und Beeren an hausgemachtem Holunderblütendressing	18.00
--	-------

Zitronengrassuppe mit Rahmhaube	12.00
---------------------------------	-------

Riz Casimir Pouletfleisch, Reis, Früchte, Currysauce	32.00
---	-------

Panna Cotta mit Beeren	9.00
------------------------	------

Wein-Empfehlung

Weisswein	Cuvée No. 1, Seewer Assemblage Exotisch mit feinen Muscatnoten	1 dl./7.5dl.	6.50 / 44.-
Rotwein	Positivo Rouge, Seewer Merlot & Gamaret vollmundig, ausgewogen und eleganter Wein	1 dl./7.5dl.	7.50 / 54.-

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.-
Bruschetti mit Tomaten (3 Stück)	13.-
Hausgemachtes Knoblibrot	9.-
- mit Walliser Trockenfleisch	18.-
Riverside-Brettli verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	24.-

Vorspeise

Bunter gemischter Blattsalat an Hausdressing	13.-
Rindstartar garniert	
Toast und Butter	Vorspeise 18.- Hauptgang 32.-
Gänselebermedaillon gebraten Fenchelsalat, caramellisiertes Apfelragout	18.-

Suppe

Zitronengrassuppe mit Rahmhaube	12.-
---------------------------------	------

Hauptgerichte

Rindsfilet gebraten

Pfefferrahmsauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

51.-

Kalbsleberli

Rösti

36.-

Forellenfilet gebraten

Braune Butter mit Mandeln

Trockenreis

Gemüsebouquet

34.-

Ravioli a la Limone

mit Ratatouille

26.-

Rösti

mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

25.-

Fitness Teller

Bunter gemischter Blattsalat garniert mit Melonenschnitz
an Hausdressing

- mit Schweinsschnitzel paniert (2 Stück)

29.-

- mit Fischknusperli, Tartarsauce

32.-

- mit Poulardenbrust, Bärlauchbutter

30.-

Riverside Salat

Verschiedene Blattsalate, Speck, Poulet, Tomaten, Ei,
Parmesanflocken,
an Hausdressing

30.-

Portion Pommes-Frites

8.50

Dessert

Tages Dessert		9.-
Hausgemachter Kuchen		5.-
	mit Rahm	1.50
Coupe Dänemark		11.-
Coupe Hotberry		11.-
Aprikosen-Sorbet mit Vielle Apricot		12.-
Zitronensorbet mit Prosecco		12.-
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		12.-
Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm		10.-
Dessert-Käse		16.-
Dessertwein 'Sweetheart', Oliver Zeter, 2023	4 cl.	8.-
Sauvignon 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 Zitronen

Pro Kugel	3.50
mit Rahm	1.50