

Golfhotel Riederhof ****
3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74
www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch



Menuvorschläge

zum Apero !

Hobelkäse aus dem Goms
Walliser Trockenfleisch
Hauswurst aus dem Saastal
Schinken Gipfeli
Blätterteig Krapfen
Käseküchlein
Mini Pizzas
Mini Frühlingsrollen
Meat Balls
Salziges , Nüssli, Sticks
Pommes Chips
Amuse Bouches
Tartar Brötchen
Lachsbrötchen
Gemüse mit Dipps

Weisswein
Rosé
Blanc cassis
Aperol Spritz
Champagner
Kir Royal
Prosecco
Bitter und Aperitif
Früchtebowle
Mineralwasser
Früchtejus



greatest glacier of the alps

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Vorspeisen kalt

Rauchlachs mit Meerrettichrahm Toast und Butter	19.--
Forellenfilet geräuchert mit Merrettichrahm Toast und Butter	17.--
Gourmetseller / Hors d'oeuvre	20.--
Crevettensalat mit Orangen an Zitronen-Olivenoel Dressing	17.--
Crevetten Cocktail	16.--
Rauchlachstatar mit Hüttenkäse auf Randen Carpaccio	17.--
Trio von Rauchlachs, geräuchter Forelle und Krevetten	20.--
Pfeffer Terrine „Waldorf“	15.--
Hauspastete mit Cumberlandsauce, garniert	15.--
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	13.--
Melone mit Walliser Rohschinken und Trockenfleisch	16.--
Melone-Tomaten Carpaccio „Méditerranée“	15.--
Kaltes roastbeef mit Tartarsauce, garniert	19.--
Vitello Tonnato (feingeschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce)	19.--
Rinds-, oder Kalbs Carpaccio mit Belper Knolle	21.--
Rinds- oder Kalbs Tatar mit Cognac oder Whisky	21.--
Bunt gemischter Salat	9.50
Nüsslissalat „Mimosa“	9.50
Nüsslissalat an Zitrus Vinaigrette mit Rauchlachsstreifen	15.--
Grüner Saison Salat	8.50
Caesar Salat - Blattsalat mit Croutons und feinen Parmesan Streifen	12.--
Caesar Salat mit warmen Pouletstreifen (Swiss)	16.--
Gebratene Entenleber Médailles mit rassiger Himbeer Chutney auf Saisonsalat an Passionsfrucht-Mandarinen Vinaigrette	22.--
Griechischer Hirtensalat (mit Fetakäse)	13.--
Saisonsalat mit Eierschwämmchen und knusprigen Speckwürfelchen an Balsamico Dressing	13.--
Walliser Spezialitäten, Trockenfleisch, Hauswurst Trockenspeck und Rohschinken	17.--
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Basilikum	12.--
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	12.--
Gazpacho Andaluz, Kalte Spanische Gemüsesuppe	10.50

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Vorspeisen warm

Lasagne al Forno hausgemacht	15.--
Tagliatelle al Salmone (mit Rauchlachsstreifchen)	16.--
Risotto mit Steinpilzen	16.--
Spaghetti „Diavolo“ (Pikant)	14.--
Spaghetti an Kräuter- Knoblauchsauce mit gehobelter Belper Knolle	15.--
Safran Risotto mit Meeresfrüchten	17.--
Tortelloni an Gorgonzola- Kräuterrahmsauce	15.--
Blätterteigpastetchen mit Meeresfrüchte-Fischragout	18.--
Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfüllung	15.--
Käsekuchen nach Lothringer Art	10.--
Gommer Cholera (Apfel-Kartoffel-Speck Kuchen) mit Lauchgemüse	12.--
Frische Spargeln mit Hollandaise oder Mayonnaise (Saisonal) und Walliser Rohschinken	17.--
Forellenfilet meunière, mit Mandeln oder nach Zuger Art	18.--
Eglifilet aus Raron	
Meuniere oder mit Mandeln mit Reis und Tagesgemüse	25.--
Egli Knusperli gebacken auf Blattsalaten mit Tartarsauce	18.--
Meeresfrüchte-Fischragout an Safransauce im Reiring	20.--
Crevettenspiesschen auf Gemüse Ratatouilles mit Chilibutter überschmolzen	19.--
Zanderfilet an Weisswein-Kräutersauce, Safranrisotto und Zuckerschoten	19.--
Mini Frühlingsrollen auf Saisonsalaten an Soya-Balsamico Dressing	14.--
Pfannkuchen nach Walliser Art mit Tomaten und Schinken gefüllt und mit Käse überbacken	13.--

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menus

Menu 1:	Kraftbrühe mit Gemüsestreifchen		
	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher-Art		
	Butter Rösti		
	Eisbecher Melba	Fr.	48.--

Menu 2:	Frische Selleriecreme Suppe		
	Roastbeef englisch gebraten		
	Sauce Béarnaise		
	Kartoffel gratin		
	Gemüsebukett		
	Vacherin glacé	Fr.	52.--

Menu 3:	Frische Lauchcreme Suppe		
	Kalbs Osso Bucco alla Cremolata		
	Safran Risotto		
	Rosenkohl		
	Tira mi Su	Fr.	42.--

Menu 4:	Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen		
	Piccata Milanaise		
	Spaghetti an Tomatensauce		
	Bananen Split	Kalbfl.	Fr. 48.--
		Schwfl.	Fr. 38.--
		Pouletfl.	Fr. 38.--

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menu 5:	Klare Gemüsesuppe		
	Rindsschmorbraten Burgunder-Art		
	Hausgemachte Spätzli		
	Rotkraut mit Apfelschnitzchen		
	Zwetschgen Sorbet mit Liqueur	Fr.	42.--

Menu 6:	Frische Rüblicreme Suppe		
	Knusprig gebratenes Poulet (Swiss)		
	Bratkartoffeln		
	Gemüsebukett		
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	37.--

Menu 7:	Geflügelcreme Suppe		
	Schweinscarrébraten im Ofen glasiert		
	Thymiankartoffeln		
	Gemüsebukett		
	Mousse au Chocolat	Fr.	38.--

Menu 8:	Kraftbrühe mit Flädli		
	Geschnetzeltes Casimir		
	Trockenreis garniert mit Früchten		
	Drei Sorbet Riederhof	Kalbfl.	Fr. 48.--
		Schwfl.	Fr. 38.--
		Pouletfl.	Fr. 38.--

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menu 21:	Broccolicreme Suppe		
	Schweinsfilet Mignons im Speckmantel mit Champignonsrahmsauce Butternüdeli Gemüsebukett		
	Apfelsorbet Calvados	Fr.	52.--

Menu 22:	Kraftbrühe Royal		
	Kalbsteak mit Spargeln und Sauce Hollandaise Butternudeln und Gemüsebukett		
	Eisbombe „Riederhof“	Fr.	65.--

Menu 23:	Kraftbrühe Royal		
	Tournedos (Rindsfilet) Rossini Kartoffel Kroketten Gemüsebukett		
	Parfait Glacé Grand Marnier	Fr.	68.--

Menu 24:	Kürbiscreme Suppe		
	Rahmschnitzel Butternüdeli Gemüsebukett		
	Glace Panna Cotta mit Waldbeeren	Kalbfl. Schwfl. Pouletfl.Swiss	Fr. 48.-- Fr. 40.-- Fr. 40.—

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

- Menu 33: Kraftbrühe „Madrilene“
Rindsfilet „Stroganoff“
Butterrösti
Warmes Schoggiküchlein
mit Glace und Rahm Fr. 65.--

- Menu 34: Mulligatawny Soup
Seezunge d'Ostende Meuniere
Salzkartoffeln
Original Zuger Kirschtorte Fr. 62.--

- Menu 35: Zweifarbiges Spargelsüppchen
Kabeljau Médailles gebraten
nach Grenobler Art
Safran Risotto
Blattspinat
Pêches Melba Fr. 48.--

- Menu 36: Kräutercreme Suppe
Grilliertes Lachsmedaillons
an Zitronensauce auf Wurzelgemüse
und Salzkartoffeln
Kaiserschmarrn mit Zimtglace Fr. 48.--

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

- Menu 37: Steinpilzcreme Suppe
- Hirsch Entrecote mit pikanter
Chili - Preiselbeerbutter
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl mit Marroni
- Sorbet Citron Wodka Fr. 52.--
- ***
- Menu 38: Kraftbrühe Monte Carlo
- Rehschnitzel „Mirza“
Butternudeln
Rotkraut mit Marroni
- Vermicelles mit Vanilleglace Fr. 56.--
- ***
- Menu 39: Kraftbrühe mit Frühlingsgemüse
- Hirschfilet Mignons im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce
Kräuterspätzli
Rotkraut mit Marroni
- Drei Sorbets Hubertus (mit Grappa) Fr. 50.--
- ***
- Menu 40: Sellerie-Apfelcreme Suppe
- Wild-Stroganoff
Butter Rösti
- Caramelköppli garniert Fr. 49.--
- ***

Golfhotel Riederhof ****
3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74
www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menu 41:

Linsen Suppe

Lammrack Rose gebraten
an feinem Kräuterjus
Berny Kartoffeln
Gemüsebukett

Crepes Valaisanne

Fr. 59.--

Menu 42:

Salatbuffet

Spaghetti Plausch mit 4 Saucen
(Bolognaise, Tomaten, Carbonara, Arrabiata)

Warme Beeren mit Vanilleglace

Fr. 38.--

Golfhotel Riederhof ****
3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74
www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Einige Beispiele unserer erstklassigen Küche



Festliche Menus

Menu 43:

Nüsslisalat mit Croutons
an Zitronen-Mandarinen Dressing

Eglifilet von Raron „Meuniere“
Reis, Blattspinat und Tomate

Kalbsfilet Mignons mit Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüsebukett

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Greyerzer
Doppelrahmglace und frischen Beeren

Fr. 89.--

Golfhotel Riederhof ****
3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74
www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menu 44: Trio von Forelle, Lachs und Crevetten
Tomaten-Consommé Royal
Chateau Briand / 2 Service
Sauce Béarnaise
Gaufrettes Kartoffeln
Gemüsebukett
Dessert Variation „Riederhof“ Fr. 95.--

Menu 45: Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Balsamico mariniert
mit feinen Parmesanspänen, Toast und Butter
Sellerie-Apfelcreme
Lammcarré Rosé gebraten „Provençale“
Kartoffel Gratin
Gemüsebukett
Duo von Mousse mit marinierten Beeren Fr. 90.--

Menu 46: Forellenfilet „Meunière“
mit Spargeln und Sauce Hollandaise
Karottencreme Suppe
Kalbscarré im Ofen glasiert
Champignonsrahmsauce
Spätzli
Rotkraut mit Apfelschnitzli
Drei Sorbets „Riederhof“ Fr. 82.--

Golfhotel Riederhof ****

3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74

www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Menu 50:

Spargeln mit Sauce Hollandaise
und Rohschinken

Safransüppchen mit Rarner Eglifilet

Kalbsteak zart rosa gebraten
mit Morchelrahmsauce

Reis

Gemüsebukett

Honig Parfait Grand Marnier

Fr. 88.--

Kalt und warmes Buffet :

nach Ihren Wünschen zusammengestellt
und nach Aufwand berechnet

Die einzelnen Gänge können Sie austauschen und ein Menu nach Ihren Wünschen
zusammenstellen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.

Alle Preise inkl. 8.0 % Mehrwertsteuer

Für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage, Jahrgängertreffen,
Preisverteilungen, Versammlungen, Aperos, Seminare usw.
sind unsere Räumlichkeiten bestens geeignet

Golfhotel Riederhof ****
3987 Riederalp

Tel: 027 928'64'64 / Fax: 027 928'64'74
www.golfhotel-riederhof.ch / info@golfhotel-riederhof.ch

Lokalitäten :

Riederhof Stuba (abtrennbar) 55 Pl.
Restaurant 85 Pl.
Total 140 Pl.

Bistro 12 Pl.
Bar 15. Pl.

Terrasse 130 pl.

Lautsprecheranlage, Leinwand, Beamer, Flipchart
stehen zur Verfügung

Ihre Gastgeber

Daniela + Walter Zimmermann-Kurmann
und Mitarbeiter



greatest glacier of the alps