

# Speise Karte

---

*Schön Sie bei uns begrüßen  
und verwöhnen zu dürfen.*



Werte Gäste

Die Speisen werden bei uns frisch und à la Minute zubereitet.  
Dies braucht Zeit und es ist unmöglich alle Gäste gleichzeitig zu bedienen.  
Wir tun alles um Ihre Wartezeit so kurz wie möglich zu halten.

Ihre Gastgeber  
Daniela & Walter Zimmermann-Kurmann und Mitarbeiter

---

### **Deklaration**

Wir achten ganz besonders auf Top Qualitäts Produkte.  
Die Herkunft der Lebensmittel stammt wenn immer möglich aus Schweizer-Produktion.

So stammen:

Eier, Milchprodukte und Käse aus der Region und der Schweiz  
Einige Käsespezialitäten aus Frankreich und Italien

Frischfleisch von Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Poulet stammen nur aus der Schweiz  
Unser Premium Black Angus Rindfleisch aus Argentinien

Lammracks und Lammrückenfilet aus Neuseeland

Wild aus der Region, teilweise aus Deutschland und Neuseeland

Trockenfleischspezialitäten aus der Region und der Schweiz

Süsswasser Fische aus der Schweiz

Meerwasser Fische und Meeresfrüchte aus der EU

Wurstwaren aus der Schweiz

Gemüse und Früchte je nach Saison aus der Schweiz und der EU

Tiefkühlprodukte aus der Schweiz und der EU

Spezielles Geflügel wie Enten, Gänse, Perlhühner beziehen wir aus Frankreich

Im Weinkeller lagern hauptsächlich auserlesene Weine und Spezialitäten  
aus dem Weinkanton Wallis, wenige Weine aus dem Tessin und EU Raum

---

### **Unsere Haupt-Lieferanten**

Walker AG, Bitsch VS

Bianchi Gemüse AG, Bitsch VS

Bäckerei Kronig, Mörel VS

Metzgerei G. Zuber, Stalden VS

Traitafina; Lenzburg AG

Baasch Comestibles, Mörel-Filet VS

Bianchi Comestibles, Zufikon AG

Valperca, Raron VS

Nestlé Suisse, Elmar Eyholzer, Bettmeralp VS

Scana Regensdorf, ZH

Unilever Schweiz, Thayngen SH

Kaffee Kolanda-Regina, Lars Pianzola, Visp VS

Heineken, Depot E. Berchtold, Riederalp VS

Feldschlösschen, Depot Gebr. Walker, Riederalp VS

„Der Weisse Trüffel aus pasteurisierter Kuhmilch „



Die Belper Knolle ist ein pasteurisierter Frischkäse aus Kuhmilch, der zu einer Knolle geformt und so lange ausgereift wird, in der jüngsten Version 9 Wochen, bis er sich zu einem Hartkäse entwickelt hat. Er ist mit gemahlenem schwarzem Pfeffer gewürzt. Wird Fein über Salate, Teigwaren, Risotto oder Carpaccios gehobelt.



© 2009 [www.lamiacucina.wordpress.com](http://www.lamiacucina.wordpress.com)



# Kleine Speise Karte

durchgehend von 11.00 – 21.00 Uhr

## *Salate*

---

Grüner Saison Salat	sfr.	10.50
Gemischter Salat	sfr.	11.50
Grosser Salatteller mit Ei und Brotcroutons	sfr.	20.00
Cervelatsalat, reich garniert	sfr.	22.50
Thonsalat, reich garniert	sfr.	22.50
Käsesalat, reich garniert	sfr.	22.50

Salatsaucen: Französisch oder Italienisch

Griechischer Hirtensalat		
Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Peperoni	sfr.	25.00
	kl. Portion / Vorspeise	sfr. 17.00
Tomaten-Mozzarella „Caprese“	sfr.	25.00
	kl. Portion / Vorspeise	sfr. 17.00

## *Kälte Spezialitäten*

---

Walliser Teller		sfr.	31.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Hobelkäse			
Hobelkäse	Portion	sfr.	26.00
aus dem Goms			
Walliser Hauswurst			
aus dem Saastal	Portion	sfr.	17.00
Sandwiches	Schinken, Salami oder Käse	sfr.	9.00
	Trockenfleisch	sfr.	12.00

## *Suppen*

---

Tagessuppe	Tasse	sfr.	10.00
Gulaschsuppe	grosse Tasse	sfr.	13.00
Walliser Gerstensuppe mit Wursträdchen und Brot	grosse Tasse	sfr.	13.00

## *Käse Spezialitäten*

---

Käseschnitte	nature	sfr.	22.00
	mit Schinken und Spiegelei	sfr.	24.00
	mit Schinken und Zwiebeln	sfr.	24.00
Käse-Fondue	nature	pro Person	sfr. 26.00
	mit Kräutern	pro Person	sfr. 26.00
3 cl Schweizer Kirsch im Pfännchen zum Brot dippen		pro Person	sfr. 7.00

## *Nur auf Vorbestellung!*

---

Raclette	Portion	sfr.	10.50
----------	---------	------	-------

## *Teigwaren*

---

Tortelloni Ricotta-Spinatfüllung an Basilikum Rahmsauce	sfr.	23.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	sfr.	19.50
Spaghetti Bolognese mit Rindfleischsauce und Parmesan	sfr.	23.50

## *Rösti + Gemüse Spezialitäten*

---

Walliser Rösti Mit gebratenem Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	sfr.	26.00
Riederhof Rösti Mit gebratenem Speck, Kalbs-Cipolata und Spiegelei	sfr.	26.00
Gemüseteller Riederhof Reichhaltige, frische Gemüse mit Rösti Krokette	sfr.	28.00

## *Tellerservice*

---

Schnitzel paniert mit Pommes-Frites und Gemüsebukett	sfr.	29.00
Rahmschnitzel (Kalbfleisch) mit Nudeln und Gemüsebukett	sfr.	37.00
Entrecôte mit Café de Paris mit Pommes-Frites und Gemüsebukett	sfr.	40.00
Pouletbrüstchen „Swiss“ gebraten mit frischen Salaten	sfr.	28.00

### Der Tip vom Chef:

Ueber Salate, Teigwaren und Risotto Gerichte ein besonderer Leckerbissen - fein gehobelte Belper Knolle	sfr.	3.00
--	------	------

## *Für unsere kleinen Gäste*

Schnitzel paniert mit Pommes-Frites	sfr.	17.00
Rahmschnitzel mit Nudeln	sfr.	17.00
Spaghetti mit Tomatensauce	sfr.	13.00
Spaghetti Bolognese	sfr.	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	sfr.	16.00



# Grosse Speise Karte

\*\*\*

von 11.00 – 14.00 Uhr  
und 18.00 – 21.00 Uhr



*Rossini*

## Vorspeisen

---

<b>Chef's Salat</b> Blattsalate mit fein gehobeltem Gommerkäse Brotcroutons, Ei, Tomaten und Birnenwürfel	sfr.	16.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Eierschwämmchen und knusprigem Bauernspeck an Balsamico-Erdbeer Vinaigrette	sfr.	16.00
<b>Crevetten - Cocktail</b>	sfr.	19.00
<b>Melone</b> mit Walliser Trockenfleisch und Rohschinken	sfr.	18.00
<b>Rauchlachs</b> mit Meerrettichrahm, Toast und Butter	sfr.	22.00
<b>Forellenfilet geräuchert</b> mit Meerrettichrahm, Toast und Butter	sfr.	19.00
<b>Trio von geräuchertem Lachs, Forelle und Crevetten</b> mit Toast und Butter	sfr.	25.00
<b>Entenleber Médailles</b> gebraten mit pikantem Himbeer Confit auf Blattsalaten	sfr.	25.00
<b>Rindscarpaccio</b> „Riederhof“ Dünn geschnittenes Rindsfilet mariniert mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Ruccola und gehobelter Belper Knolle	sfr.	25.00
<b>Beef Tatar</b> Mit Cognac oder Whisky, Toast und Butter	sfr.	25.00

\*\*\*

Unser **Rindscarpaccio** und **Beef Tatar** - Swissprim Gourmet Fleisch der Extraklasse !



## *Suppen*

---

Kürbis-Ingwer Suppe	Tasse	sfr.	11.00
Safran Schaumsüppchen mit Riesencrevetten	Teller	sfr.	16.00
Bouillon nature	Tasse	sfr.	9.50
mit Ei	Tasse	sfr.	10.50
mit Sherry	Tasse	sfr.	10.50

## *Teigwaren und Risotto*

---

Spaghetti „ Diavolo “ ( achtung pikant ) Mit Knoblauch, Kräutern, Peperoncini, Rahm und Parmesan		sfr.	25.00
Tagliatelle al Salmone Mit geräuchten Lachsstreifen und Rahm		sfr.	29.00
Risotto mit grünen und weissen Spargeln		sfr.	27.00
Safran-Risotto mit Meeresfrüchten und Riesencrevetten		sfr.	30.00
Raviolini „ Tipo Casa “ mit Kräuter, Knoblauch, Rahm und fein gehobelter Belper Knolle		sfr.	28.00

### Die Empfehlung vom Chef:

Ueber Salate, Teigwaren und Risotto Gerichte ein besonderer Leckerbissen - fein gehobelte Belper Knolle		sfr.	3.00
--	--	------	------

## *Frisch*

---

Gebratene Riesencrevetten am Spiess mit Chilisauce und frischen Salaten	sfr.	29.00
Zanderknusperli gebacken mit Tartarsauce Salzkartoffeln oder Beilage nach Wahl	sfr.	31.00
Seezunge Meunière „ Wildfang - das Original " Beilage nach Wahl und mit Marktgemüse	sfr.	46.00

### **Ein Leckerbissen aus dem Oberwallis Eglifilets von Raron**

Eglifilets Meunière gebraten Gemüsebukett Beilage nach Wahl	sfr.	46.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln Gemüsebukett Beilage nach Wahl	sfr.	46.00

#### Beilagen nach Wahl

Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzli, Risotto, Kroketten, Pommes Frites

## *Fleischgerichte*

---

Kalbs Cordon Bleu mit Schinken und Walliser Käse gefüllt, Gemüsebukett	sfr.	40.00
Kalbsfilet-Mignons mit Morchelrahmsauce Gemüsebukett	sfr.	46.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Gemüsebukett	sfr.	39.00
Lammrückenfilet „ Provençale “ Gemüsebukett	sfr.	40.00
<b>Tagliata di Manzo</b> Rindssteak rosé gebraten, in Streifen geschnitten, auf Rucola an Balsamico-Olivenöl Dressing, Kirschtomaten und Parmesanspänen	sfr.	37.00
<b>Entrecôte</b> vom Grill „ Café de Paris “ Gemüsebukett	sfr.	40.00
<b>Rindsfilet</b> Würfelchen „ Stroganoff “ Gemüsebukett	sfr.	45.00
<b>Tournedos</b> „ Rossini “ mit gebratener Entenleber und feinem Brandy-Madeira Jus Gemüsebukett	sfr.	46.00

Unser **Rindsfilet, Entrecôte und Rindssteak** stammen vom argentinischen **Premium Black Angus** Rind.  
Die Tiere wachsen in intakten, naturbelassenen Pampas auf.  
Es wird ein Höchstmass an Zartheit erreicht.  
Die Filets und Steaks stehen auf der Speisekarte der besten Steakhäuser der Welt.

### Beilagen nach Wahl:

Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzli, Risotto, Kroketten, Pommes Frites

## *Haus Spezialitäten*

---

### **„ Riederhof Spiess "**

Rinds- und Kalbsfilet am Spiess vom Grill  
mit Pfeffer- und Morchelrahmsauce  
Butterrösti und Gemüsebukett

sfr. 48.00

**Geschnetzeltes Kalbsleberli** an Salzeibutter sautiert mit Rösti

sfr. 33.00

### **Beef Tatar, Portion**

Mit Cognac oder Whisky, Toast und Butter

sfr. 37.00

## *Hirsch Spezialitäten*

---

### **Von der Jagd auf der Riederalp**

#### **Hirsch Pfeffer „ Riederhof "**

Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut und Marroni  
Birne mit Preiselbeeren

sfr. 36.00

#### **Jäger Risotto** mit Steinpilzen

und Hirschbratwurst aus eigener Metzger mit Zwiebelsauce

sfr. 29.00

#### **\* Hirsch Entrecôte „ Waidmanns Art "**

mit rassisger Chili - Preiselbeerbutter überschmolzen,  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni

sfr. 40.00

\* Das Hirsch Entrecôte kommt während der Jagdsaison von der Riederalp.  
Nach der Jagd stammen die Qualitäts Entrecôte aus DE oder NZ

## *Auf Vorbestellung / ab 2 Personen*

---

### **Fondue Chinoise oder Bourguignonne,**

„Das Beste Weit und Breit“

( 250 g zartes Rinds- und Kalbfleisch pro Person )

mit reichhaltigen Garnituren und Saucen, Beilagen nach Wahl

pro Pers.    sfr.    45.00

### **Château-Briand vom Premium Black Angus**

mit Sauce Béarnaise

Gemüsebukett, Beilagen nach Wahl

In zwei Gängen serviert

pro Pers.    sfr.    54.00

#### Beilagen nach Wahl:

Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzli, Risotto, Kroketten, Pommes Frites