MENU

riveralp

Vorspeise.....

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit French-Dressing oder mit unserem Haus-Dressing

CHF 11.00

Unsere Fondues.....

Klassisches Käsefondue à discrétion – ab 2 Personen
Der Klassiker unter den Fondues
bestehend aus Appenberger Alt & Schlossberger Alt aus dem Emmentaler Jumiversum
verfeinert mit Weisswein und serviert mit
Gschwellti, hausgepickelten Gemüse, Silberzwiebeln und Essiggurken
sowie frischem Brot aus der eigenen Bäckerei

CHF 35.50 / pro Person

Das getrüffelte Käsefondue à discrétion – ab 2 Personen
Das Fondue mit dem besonderen Geschmack des Trüffels
bestehend aus Appenberger Alt & Schlossberger Alt aus dem Emmentaler Jumiversum
verfeinert mit Weisswein, weisser Trüffelbutter und Herbsttrüffel-Stücken
serviert mit Gschwellti, hausgepickelten Gemüse, Silberzwiebeln und Essiggurken
sowie frischem Brot aus der eigenen Bäckerei

CHF 39.50 / pro Person

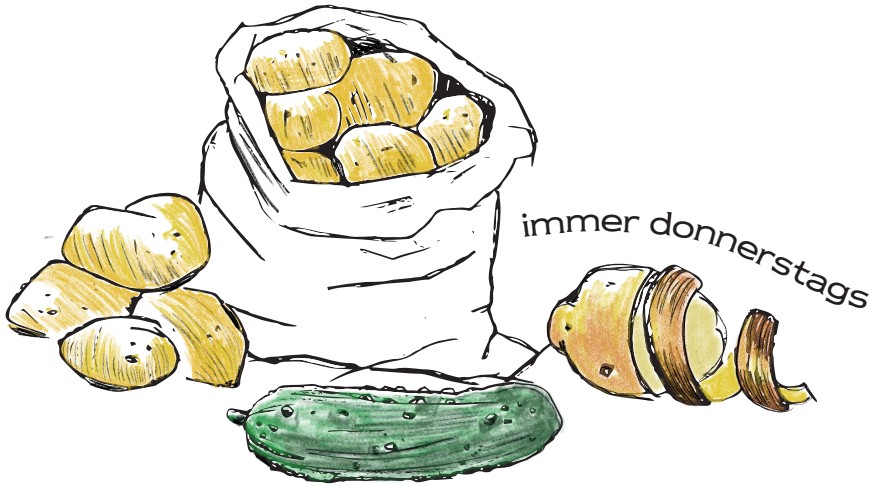
Hopfen Käsefondue mit Speck à discrétion – ab 2 Personen
Das Fondue mit Weizenbier ohne herkömmlichen Weisswein
bestehend aus Appenberger Alt & Schlossberger Alt aus dem Emmentaler Jumiversum
verfeinert mit Speckstreifen und Röstzwiebeln
serviert mit geröstetem Speck, Gschwellti, hausgepickelten Gemüse,
Silberzwiebeln und Essiggurken
sowie frischem Brot aus der eigenen Bäckerei

CHF 39.50 / pro Person

Unsere Fondues Chinoise.....

Fondue Chinoise à discrétion – ab 2 Personen
Rindfleisch, Schweinefleisch und Pouletfleisch
Sechs verschiedenen Saucen, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cornichons –
als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis

CHF 69.00 / pro Person



Unser Raclette.....

Raclette Special – immer am Donnerstag
dreierlei Käse aus dem Emmental vom Jumiversum
· Natur-Raclette
· Speck-Rauch-Raclette
· Wildkräuter-Raclette
serviert mit Gschwellti, hausgepickelten Gemüse, Maiskolben, Silberzwiebeln und Essiggurken

CHF 39.50 / pro Person

Beilage - Schinken Plättli zum Raclette von der nostalgischen Berkelmaschine
frisch aufgeschnittener Rohschinken auf dem Olivenholzbrett

CHF 18.50 / 100g

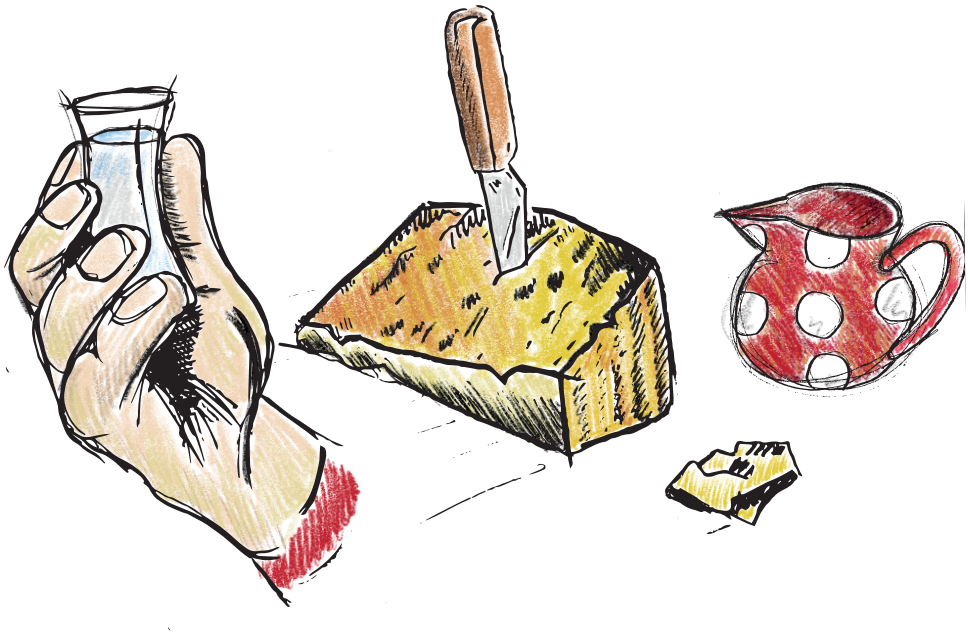
Süsser Abschluss.....

Der saftige Schoggikuchen ohne Mehl
mit Mandelmehl gebacken und serviert mit Schlagrahm

CHF 8.50

Vanilleglacé mit lauwarmem Zwetschgen-Zimtkompott
serviert mit Schlagrahm

CHF 9.50



Getränke im Offenausschank .....

Valser	3dl / 5dl	3.90	6.20
Cola	3dl / 5dl	4.50	6.80
Ice Tea	3dl / 5dl	4.50	6.80
Sprite	3dl / 5dl	4.50	6.80

Getränke in Flaschen.....

Valser still	3dl / 5dl	6.50	8.50
Valser prickelnd	3dl / 5dl	6.50	8.50

Apfelwein.....

Möhl Saft alkoholfrei	50cl	6.30
Möhl Saft trüb mit Alkohol 4%	50cl	6.30

Heissgetränke.....

Kaffee, Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Alkoholfreier Punch mit Apfel, Orange, Früchtetee, Zimt & Sternanis	6.00
Glühwein mit Orange, Zimt, Nelken und Sternanis	6.50

Bier offen.....

Falken Lager 4.8%	3dl / 5dl	4.80	6.90

Bier in Flaschen.....

Falken Lager 4.8%	33cl	5.80
Falken alkoholfrei	33cl	5.80
Falken Weizen 5.5%	50cl	8.50
Erdinger alkoholfrei	50cl	8.70

Weine.....

Schaumweine

Prosecco Le Calle, Doc Extra Dry			8.00

Weisswein.....

Fendant les Grenouilles, Mövenpick, Valais AOC	1dl / 7.5dl	6.80	49.00
Petite Arvine Hurlevent, Les Fils de Charles Favre, Valais AOC	1dl / 7.5dl	8.00	58.00

Rotweine.....

Dôle la Mouette, Mövenpick, Valais AOC	1dl / 7.5dl	7.40	53.00
Gamaret Prestige Barrique AOC, Staatskellerei, Zürich	1dl / 7.5dl	8.80	64.00

Spirituosen.....

Erismann «Kirsch»	2cl	8.50
Erismann «Zwetschgen»	2cl	8.50
Erismann «Kräuterbrand»	2cl	8.50
Erismann «Aprikose»	2cl	8.50
Erismann «Vieille Poire Williams»	2cl	9.50
Erismann «Vieille Prune»	2cl	9.50
Erismann «Cuvee Tresterbrand»	2cl	9.50
Noos «Nocino»	2cl	14.50

„Es gibt zwei Arten, diese Welt zu konfrontieren.
Die einen zählen traurig die vielen Löcher im Emmentaler
und beklagen den Käseverlust,
die anderen freuen sich am Käse zwischen den Löchern
und genießen das Gute am Vorhandenen."

Pinchas Lapide