



Herzlich willkommen im Restaurant Riverside

Tel: 027 973 31 31

www.restaurantriverside.ch

Apéro Hit	Winter-Spritz	9.50
------------------	---------------	------

Wein-Empfehlung

Weisswein	Verdejo 2023, Rueda (ES)	1 dl./7.5dl.	5.80 / 37.-
Rotwein	Primitivo 2021, Apulien (IT)	1 dl./7.5dl.	7.- / 45.-

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.-
Hausgemachtes Knoblibrot	9.-
Riverside-Brettli verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	24.-

Vorspeise

Bunter gemischter Blattsalat an Hausdressing	12.-
Nüsslisalat mit Speck und Ei an Hausdressing	14.-
Rindstartar garniert	18.-
Toast und Butter	32.-
	Vorspeise
	Hauptgang
Gänselebermedaillon gebraten Fenchelsalat, caramellisiertes Apfelragout	18.-

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	10.-
-----------------------------------	------

Hauptgerichte

Rindsfilet gebraten

Balsamico Jus

Nudeln

Gemüse garnitur

48.-

Kalbsleberli

Rösti

34.-

Schweinsnierstück Steak

Kräuterrahmsauce

Gemüse & Pommesfrites

28.-

Lachstranche gebraten

auf Linsen-Gemüse

Currysauce

32.-

Hausgemachter Ricotta-Gnocchi

Tomatenragout, Salbei, Parmesanflocken

25.-

Gommer Käse-Fondue

p.P. 26.-

ab 2 Personen

- Silberzwiebeln & Essiggurken
- mit Kartoffeln

2.-

2.-

Dessert

Hausgemachter Kuchen		5.-
	mit Rahm	1.50
Vermicelles	ganze portion	12.-
	½ portion	8.-
Gebrannte Creme mit Rahm		9.-
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		10.50
Dessert-Käse		14.-
Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018	4 cl.	8.-
Gewürztraminer- Goldmuskateller		

Carte D`Or **Glacé** von Lusso

Vanille-Bourbon, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Caramel, Sorbet Aprikose

Pro Kugel	3.50
mit Rahm	1.50