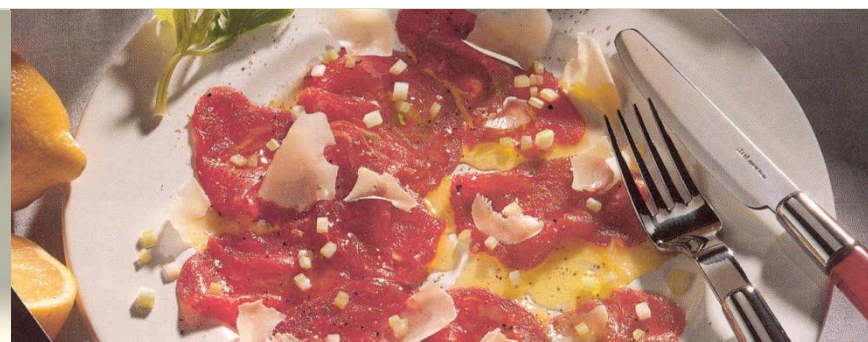


Bistrotkarte

Das kulinarische Hotel Edelweiss Riederalp



SUPPEN

Die urchige Berglersuppe

Arvenholzsuppe „Aletschwald“ – mit stark aromatischen Arvenholzspänen und kräftigem Walliser Rotwein gekochte Suppe. Serviert mit Trockenfleisch- / Hobelkäseröllchen gefüllt mit mildem Rahmkäse. Die neueste Kreation aus unserer Maître Henri-Küche. **Fr. 17.50**

Das exotisch, pikante Süppchen

Curry-Zitronen-Kokossuppe – eine pikante mit Malabarcurry und Zitronengras gekochte Suppe. Serviert mit einem Gambassiesschen. **Fr. 17.50**

Die typisch, französische Bistrosuppe

Zwiebelsuppe „Bistro“ – mit Brot und Käse überbackene und mit starkem Rotwein gekochte Zwiebelsuppe. Dazu ein pikantes Chorizo-Tapasbrötchen. **Fr. 17.50**

SALATE

French Salat – verschiedene frische Salate an einem Kräuter-Frenchdressing. **Fr. 12.--**

Insalata di Parmiggiano – verschiedene Blattsalate an unserem speziellen Balsamicodressing und dünnen Scheiben Parmesan. **Fr. 12.--**

„Äpler-Salat“ – verschiedene Blattsalate an unserem speziellen Balsamicodressing mit feingeschnittenem Trockenfleisch- und Hobelkäse. **Als Vorspeise Fr. 13.--**
Als normale Portion Fr. 18.50

Das Tartare als eine unserer Hausspezialitäten

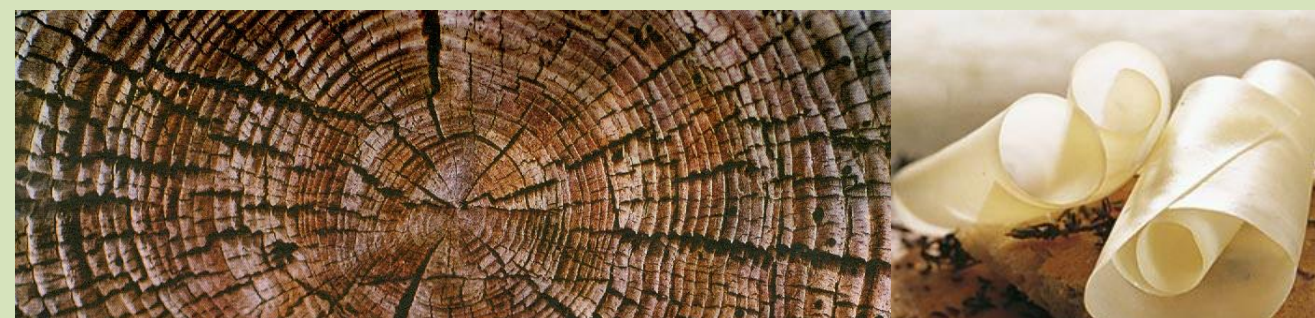
Tartare „Henri IV“ - Rassiges Rindfleisch-Tartare nach Art des Chefs mit Cognac verfeinert. Dazu Brot und Butter. **als Vorspeise 70gr. Fleisch Fr. 19.50**
als Hauptgang 140gr. Fleisch Fr. 29.--

Carne Cruda „Tartuffo“ das spezielle Kalbstartare, raffiniert gewürzt mit leichtem Trüffelgeschmack und Parmesan. Serviert mit Ruccola, Cherrytomaten an unserem speziellen Balsamicodressing. **als Vorspeise 70gr. Fleisch Fr. 19.50**
als Hauptgang 140gr. Fleisch Fr. 29.--

Tartare „Degustation“ - wenn Sie sich nicht zwischen diesen beiden Tartars entscheiden können, bestellen Sie das Tartare Degustationsteller, auf welchem Sie beide Tartare geniessen können. **als Hauptgang 140gr. Fleisch Fr. 30.--**

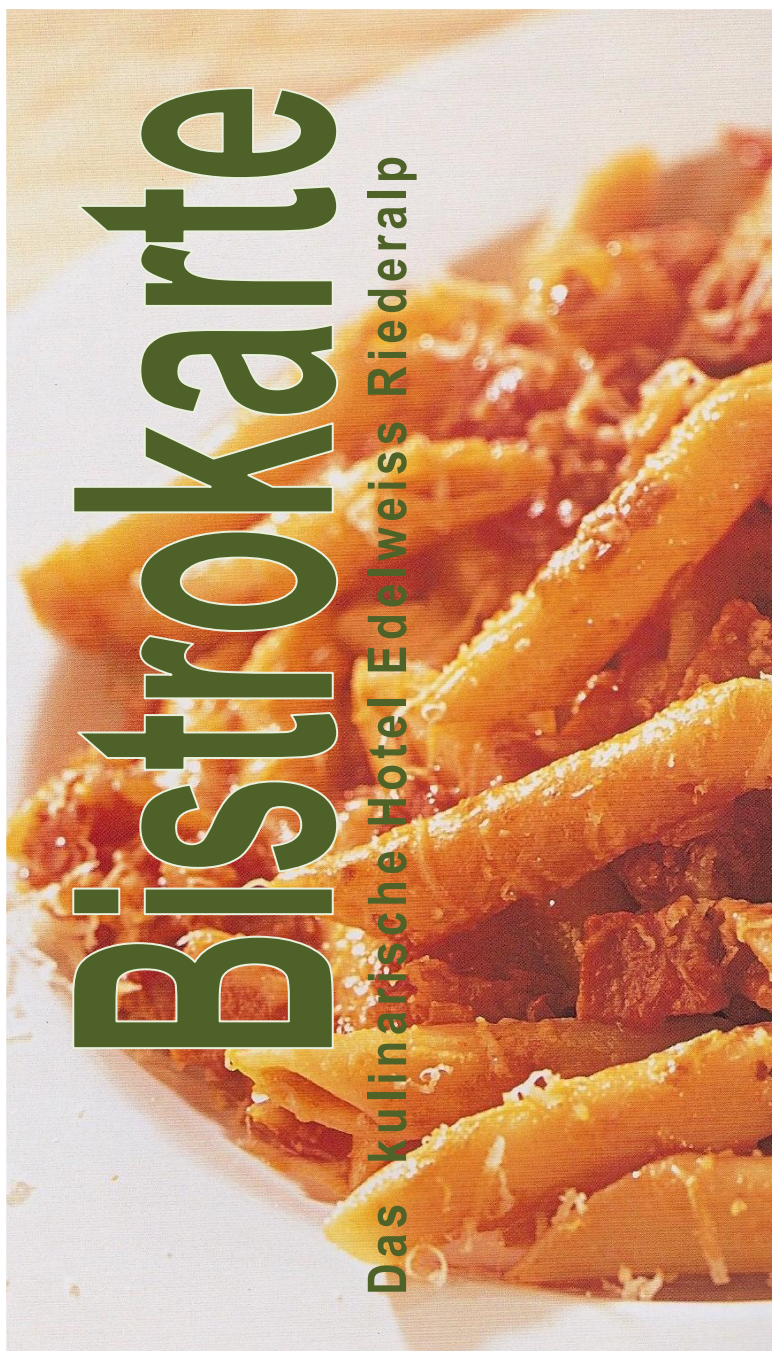
Eine Walliser Spezialität nach Art des Hauses

Walliser Carpaccio - Luftgetrocknetes Rindfleisch und Walliser Bergkäse dünn aufgeschnitten, abwechslungsweise angerichtet und mit unserer speziellen Carpaccio-Mayonnaise und Balsamico serviert. **als Vorspeise Fr. 16.50**
als Hauptgang Fr. 24.--



Bistrotkarte

Das kulinarische Hotel Edelweiss Riederalp



Das Edelweiss Alpenraclette
„**Alp-Öhi**“ - mit Walliser Raclettekäse überbackene, geschwellte und mit Zwiebeln gebratene Kartoffeln. Im Gusspfännchen auf dem Holzbrett serviert.
Fr. 24.--

Für den Käseliebhaber
Walliser Käsefondue - Ein Genuss für jede Jahreszeit, der in den Walliser Bergen nicht fehlen darf. pro Person **Fr. 25.--**

PASTA

Maccheroni „Quattro Formaggi“ - Maccheroni an einer Vierkäsesauce, serviert mit Ruccola, Parmesanscheiben und Orangenbalsamico.
Fr. 21.--

„**Sänne**“-**Maccheroni** - Maccheroni und Scheiben „geschwellten Kartoffeln“ an einer Käserahmsauce mit Zwiebeln und Schinkenstreifen.
Fr. 19.--

Pasta „al Pesto“ - Maccheroni an der typisch italienischen Basilikum-Olivenölsauce mit Knoblauch, Pinienkernen und Peccorino Sardo.
Fr. 19.--

Maccheroni „MischMasch“ - Maccheroni an rassischer, mit Peperoncini und Speck gewürzter und mit Gorgonzola vermischter Tomatensauce. Eine spezielle Kreation nach Art des Chefs.
Fr. 19.--

FLEISCHGERICHTE

Entrecôte „Bistro“ das seit Jahren beliebte Fleischpfännli - Rindsentrecôte mit einer hausgemachten Kräutermousse gratiniert und im Gusspfännchen mit frittierten Kartoffelstäbchen serviert.
Fr. 39.--

Lammentrecôte „al Pesto“ - Zartes Lammentrecôte auf Maccheroni mit der typisch, italienischen Basilikumsauce.
Fr. 39.--

Unsere Hausspezialität:

Lamrack „Maitre Henri“ - Lamrack vom Grill auf einer kräftigen Rotweinsauce und mit einer provenzalischen Kräuter-Mischung überbacken, auf Bohnen und mit knusprigen Röschtirondellen serviert.
Fr. 45.--

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Die mediterrane Vorspeise oder für den kleinen „Gluscht“

Gamberetti „Pil Pil“ - gebratene Crevetten in Olivenöl, mit Peperoncini, Knoblauch und Kräutern.
als Vorspeise **Fr. 18.--**

Curry-Gambas-Pasta – Gebratene Riesencrevetten auf Maccheroni an einer pikanten Malabarcurrysauce mit Lauch- und Peperonistückli
Fr. 33.--

Fisch-Knusperli – im Bierteig frittierte Eglifilet, serviert mit verschiedenen Salaten, Tartaresauce und ein Schälchen Pommes-Frites
Fr. 26.--

Beachten Sie auch unsere Tagesspezialitäten auf der Tafel.

