



Vorspeisen und Salate

Marinierter Blattsalat mit unserem Riezler Hof Feigen-Senfdressing

mit Kirschtomaten und Croutons

klein  6,50

groß  10,50

mit gebratener Hähnchenbrust oder gegrillten Garnelen

17,50

In Aroma Öl gebratene Black Tiger Garnelen

mit geröstetem Wurzel Baguette

 12,00

Italienische Bruschetta

mit Rucola und Balsamico Dressing

 10,00

Hausgemachte Rösti

mit geräuchertem Lachs, Creme fraiche und Limette

13,00

Unsere Suppen

Passiertes Tomatensüppchen

mit Basilikum Pesto

 8,00

Fruchtige Zitronengras Kokosschaumsuppe

mit Maracuja und Wasabi Crunch

 9,00

Doppelt geklärte Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle

9,00

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Paprika, Rindfleisch, Majoran und Kartoffeln

11,50



Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb	26,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein	19,00
Cordon bleu vom Schwein	21,50
wahlweise mit - Hausgemachtem Kartoffelsalat - Pommes frites	
Walser Pfännle mit Bratensoße	
Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	24,50
Goldbraun gebratene Hähnchenbrust	
Glasiertes Marktgemüse und Tomatenreis	23,50
Schweinefiletspitzen	
in Champignonrahmsauce und Butterspätzle	22,50
Rosa gebratenes Steak vom argentinischen Roastbeef	
mit Pfannengemüse, Pommes frites, Rotweinsauce und Kräuterbutter	32,00
Premium Cheeseburger „Ritz“	
Rinderpatty, Bergkäse, Salatgurke, Tomate, Pommes frites und Barbecue Dip (auch vegan erhältlich)	18,00

Frische Pasta und vegetarisch/vegan

Tagliarini Pasta in Champignonrahm		
mit Bergkäsechips, Saisonalen Pilzen und Rucola		17,00
Tagliarini Pasta in Tomatensauce		
mit Basilikum Pesto, jungem Knoblauch und Mascarpone	✓	16,00
mit gebratenem Fjord Lachs		25,00
Würziges Gemüse Curry		
mit Koriander, Kichererbsen, Kirschtomaten und Duftreis	✓	18,00
Hausgemachte Walser Käsespätzle mit grünem Blattsalat		
Röstzwiebeln und Schnittlauch		17,00



Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

Champagner Kraut, Kartoffelstampf und Beurre Blanc

26,00

Gebratener Fjord Lachs

auf grünem Gemüsecurry mit Koriander und Duftreis

26,00

Für unsere Kleinen

Bandnudeln

mit Butter und Bergkäse

8,00

mit Tomatensauce

9,00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

8,00

Hausgemachte Spätzle mit Soße

7,00

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

9,00

Portion Pommes frites

5,00

Was Süßes für danach

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Staubzucker und Apfelmus

17,00

- frische Zubereitung: ca. 15-20 Minuten –

Tiramisu im Gläschen

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso oder Marillen Schnaps

8,00

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

8,00

Kleine Käseauswahl

mit Brot und Butter

10,00