
RIDERS RESTAURANT

VORSPEISEN

Eichblattsalat / Kartoffeldressing / Eigelb – 12

Frischer Salat mit gebeiztem & geräuchertem Eigelb.

Chicorée / Orange / Bergkäse – 13

Bitter, süß, rezent – passt perfekt in die Jahreszeit.

Randen / Ziegenfrischkäse / Haselnüsse – 14

Wir verwenden Ziegenfrischkäse von der Sennerei Andeer: Ein "Must try"!

SUPPEN / ZWISCHENGÄNGE

Topinambursuppe – 13

Langsam in Nussbutter geröstet. Time is key.

Kürbissuppe – 12

Würzig, elegant & leicht.

Tagliatelle / Federkohlpesto – 16

Schon mal ein Pesto aus Federkohl probiert? Take your chance.

Bergkartoffeln / Gnocchi / Kräuter – 17

Für unsere Gnocchi verwenden wir nur die allerbesten

Bio-Bergkartoffeln aus dem Albulatal.

RIDERS RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Risotto / Pilze / Maroni – 29

Erstklassiger Schweizer Risotto aus dem Tessin, mit Safran & Steinpilzen verfeinert.

Polenta / Petersilie / Zwiebeln – 28

Polenta von Terreni alla Maggia, wahlweise aus rotem, gelbem oder weissem Mais.

Tagliatelle / Federkohlpesto – 28

Schon mal ein Pesto aus Federkohl probiert? Take your chance.

Bergkartoffeln / Gnocchi / Kräuter – 31

Für unsere Gnocchi verwenden wir nur die allerbesten Bio-Bergkartoffeln aus dem Albulatal. Die Kartoffeln für unsere Gnocchi beziehen wir von Freddy Christandl.

Mehr Infos finden Sie hier: www.bergkartoffeln.ch

DESSERTS

Joghurtmousse / Randen / Ingwer / Haselnuss – 12

Die leichte Schärfe des Ingwers rundet das Wurzelgemüse perfekt ab.

Birnentiramisu – 13

Schweizer Williamsbirne & luftige Mascarponecreme für einen leichten Abschluss.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal.