
RIDERS RESTAURANT

VORSPEISEN

Eichblattsalat / Kartoffeldressing / Eigelb – 12

Das Eigelb wird erst gebeizt & geräucht bevor wir es über den Salat raspeln.

Karotten / Mandarine / Baumnüsse – 13

Langsam geröstete Karotten mit erfrischendem Mandarindressing.

Lauch / Birne / Bergkäse – 14

Wir verwenden ausschliesslich Käse von der Sennerei Andeer: Ein“must try”!

SUPPEN / ZWISCHENGÄNGE

Topinambursuppe – 13

Langsam in Nussbutter geröstet. Time is key.

Randengazpacho – 12

Würzig, elegant & leicht.

Spätzli / Federkohlpesto – 16

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

Gnocchi / Bergkäse / Mönchsbart – 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 / Spinat / Rotweinschalotten – 28

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

Spätzli / Federkohlpesto – 28

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

Gnocchi / Bergkäse / Mönchsbart – 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 / Quitte / Hanfgranite – 12

Weisse Schokolade / Kürbis / Sesam – 14

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal.