
RIDERS RESTAURANT

VORSPEISEN

Eichblattsalat / Kartoffeldressing / Eigelb – 12

Erfrischender Salat mit gebeiztem & geräuchtem Eigelb.

Chicorée / Orange / Bergkäse – 14

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

Randen / Ziegenfrischkäse / Haselnüsse – 15

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 einmal Federkohl als Pesto probiert? Take your chance.

Gnocchi / Kräuter / Frischkäse – 17

Für unsere Gnocchi verwenden wir nur die allerbesten Kartoffeln.
Und zwar Bergkartoffeln aus dem Albulatal, ein wunderbares Bioprodukt.

RIDERS RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Risotto / Pilze / Marroni – 32

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

Polenta / Petersilie / Zwiebeln – 31

Polenta von Tenneri alla Maggia, seltene Maismehlsorten,
wahlweise aus rotem, gelbem & Weissm Mais.

Tagliatelle / Federkohlpesto – 32

Dieses Pastagericht ist nicht nur geschmacklich super, es ist auch noch ein echter Hingucker.

Gnocchi / Kräuter / Frischkäse – 34

Die besten Kartoffeln die wir für unsere Gnocchi finden konnten beziehen wir von Freddy Christandl,
für mehr Informationen besuchen Sie: www.bergkartoffeln.ch

DESSERTS

Joghurtmousse / Randen / Ingwer / Haselnuss – 12

Saisonales Wurzelgemüse als Dessert, der Ingwer verleiht ihm das gewisse etwas.

Birnentiramisu – 13

Schweizer Williamsbirne & luftige Mascarpone, ein leichter Abschluss.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal.