

Monatskarte im September



Es gibt einen Moment im September, den nur Frühaufsteher kennen: Nebel zwischen den Bäumen, während sich die ersten Steinpilze im feuchten Waldboden zeigen. Wenige Kilometer weiter hängen die Zwetschgenbäume schwer und süss, bereit zum Pflücken. Zwei Bilder, ein Monat – beide auf unserer Monatskarte.

Vorspeise

Caprino e Prugne (L) - 14

Cremiger Ziegenkäse auf einem Bett reifer, süsser Zwetschgen, dazu geröstete Baumnüsse für den Biss, ein Hauch Thymian für die Würze und Honig, der alles zusammenhält. Ein Teller für die letzten warmen Tage, bevor der Herbst ganz übernimmt.

Piatto principale

Steinpilzrisotto (G/L) - 29

Steinpilze sind die Könige des Herbstwaldes – und meistens nur für ein paar Wochen zu haben. Wir verarbeiten sie deshalb, sobald wir sie bekommen: zu einem cremigen Risotto, verfeinert mit gerösteten Haselnüssen für den nussigen Crunch.

Unser Monatstavolino

Tavolino del bosco (G/L) - 30

Unser Tavolino des Monats trägt den Wald direkt auf den Teller: Steinpilze auf hauchdünnem Dinkel-Maisboden, dazu würziger Bündner Bergkäse und geröstete Haselnüsse. Wahlweise mit knuspriger Pancetta – für alle, die es noch herzhafter mögen.

Dolce

Griess-Schokolade-Köpfchen mit selbstgemachtem Zwetschgen-Kompott (G/L) - 10

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

G = enthält Gluten; L = enthält Laktose. Für weitere Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Fleischherkunft Pancetta: Italien