

Monatskarte im Oktober



Der Oktober fühlt sich anders an als die Monate davor: Die Blätter fallen jetzt wirklich, die Nächte sind kalt und in Graubünden hat die Jagd begonnen. Gleichzeitig kommen aus den Gärten die Wurzeln und Kohlköpfe, die geduldig auf ihre Zeit gewartet haben – Randen, so rot wie das Herbstlaub, und Wirz, fest und würzig.

Vorspeise

Rapa e Gorgonzola (L) - 16

Dünn geschnittene Randen, rot wie das Herbstlaub, mit knackigem Apfel, zartem Wirz, cremigem Gorgonzola und gerösteten Baumnüssen. Erdig, süss und würzig in einem.

Piatto principale

Raviolo di Montagna (G/L) - 29

Von Hand gefüllte Ravioli mit Wirz und Bergkäse, geschwenkt in Salbeibutter, dazu Apfel und geröstete Baumnüsse. Ein Teller wie ein Spaziergang durch den Bündner Herbst.

Risotto dal chatschader (L) - 36

Im Oktober beginnt die Jagd, und mit ihr kommt das Reh auf unsere Karte: zart gebraten, mit einem Jus aus Wacholderbeeren, der nach Wald und Herbstabend schmeckt. Dazu ein cremiges Wirz-Apfel-Risotto und knusprige Randenchips für den Biss.

Unser Monatstavolino

Tavolino della Terra (G/L) - 25/29

Randen und Wirz auf dünnem Dinkel-Maisboden, dazu würziger Bergkäse und Thymian. Wahlweise mit Hirsch-Salsiz für alle, die es herzhafter mögen.

Dolce

Apfel-Tiramisu mit Haselnusscrunch (G/L) - 14