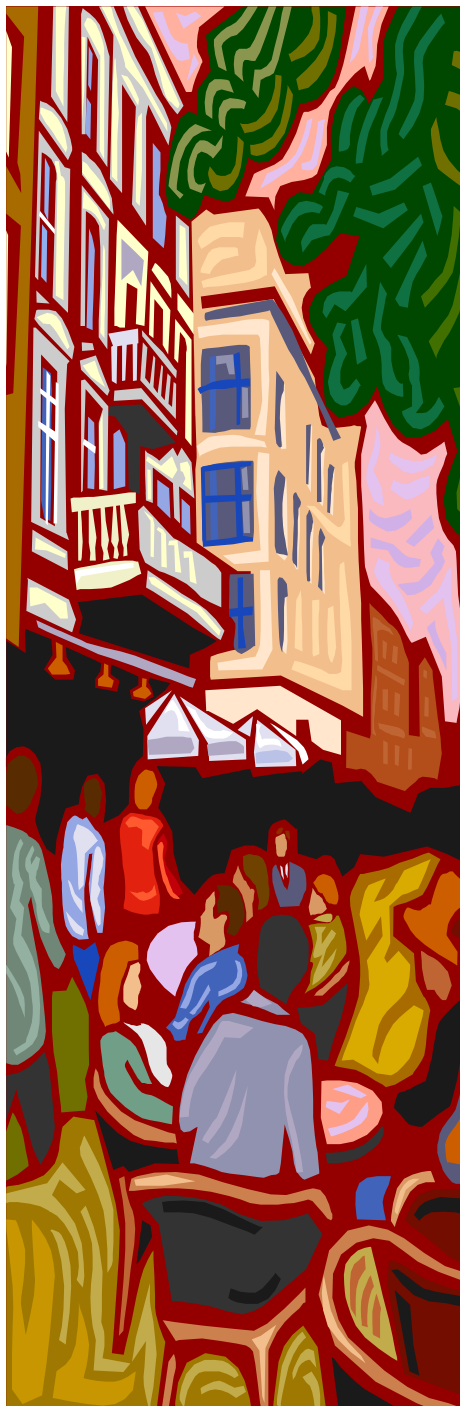


Risottokreationen



Vier hauseigene Risottokreationen mit Dallenwilergeist zu CHF 16.50

- mit Lauchstreifen und gedämpften Birnen
- mit Fenchelstreifen und Noilly Prat
- mit rotem und weissem Chicoree
- mit Baumnuss und Amaretto

Sechs Risotto für den Geniesser zu CHF 19.80

- mit Meeresfrüchten
- mit Randen und St. Agur
- mit Epoisse de Marc und Rosinen
- mit Mirabella-Käse und getrockneten Aprikosen
 - nach Mailänder Art mit Trüffel
 - mit Steinpilzen und Rotwein

Drei Risotto für den Liebhaber zu CHF 26.80

- mit Peccorino Sardo, Botarga und Riesencrevetten
- mit Schweins-Saltinbocca nach „Römer Art“
- nach Mailänder Art mit Cipollataspiesschen

Für Liebhaber von Tomatenrisotto

- mit Crevetten **CHF 19.50**
- mit Schweinspiccata Mailänder Art **CHF 24.50**
- gebratene Pouletbrust überbacken mit Spinat und Käse **CHF 26.50**

Risotto für Feinschmecker

- mit Mascarpone, Schweinsfilet Médaille an Trüffelsauce **CHF 31.50**
- mit Steinpilzen und Rindsfiletwürfeln an Rotweinsauce **CHF 41.50**

inkl. MwSt. 7.6%

Rundkornreis ist besser als „Risottoreis aus Italien“ bekannt. Zum Beispiel: Originario und Camolino. Die Hauptanbauggebiete befinden sich aber im Fernen Osten. 3 verschiedene Rundkornreisarten sind hier im Handel bekannt und beliebt: Carnaroli-, Arborio- und Vialone-Reis. Der Carnarolireis hat ein weisses ovales Korn und ist sehr kochfest. Der Arborioreis besteht aus einem dunkleren Korn, ist aber auch sehr kochfest. Ein milchiges Korn hat der Vialonereis und er ist nicht so kochfest. Die verschiedenen Sorten verhalten sich beim Kochen auch ein wenig unterschiedlich. Aber da man den Risotto beim Kochen nie aus den Augen lassen sollte, ist das auch nicht so besonders wichtig.

Beim Risottokochen muss immer in der Pfanne gerührt werden und erst zuletzt werden der geriebene Parmesan und die Butterflocken dazugegeben, indem Sie sie vorsichtig unter den Reis ziehen.