

VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate von der Insel Reichenau mit Nüssen, Kürbiskernen und Granatapfel - mit geräuchertem Entenschinken	12 € 16 €
Ziegenfrischkäse mit frischen Feigen Walnüssen und Friséesalat	14 €
Trüffelflammkuchen Schmand, Rucola, Parmesan	18 €
Carpaccio vom Hirschkalb, Trüffelvinaigrette Birne und gereifter Gruyère	19 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Cashewkernen Pomelo und asiatischem Chinakohl	19 €
Regionale Bodenseeplatte Bodensee-Vitello Zander roh mariniert mit Kernöl und Frisée Schaumsuppe Kürbis mit Entenschinken Hechtfilet konfiert, Belugalinsen Schwarzwurzelsalat mit Granatapfel und Trüffel	(2 Personen) 39 €

SUPPEN

Klare Oxtail Trüffelravioli, Schnittlauch	12 €
Tom Kha Gai thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Koriander	12 €

ZWISCHENGERICHTE

Spaghetti Vongole	16 €
Risotto Steinpilze Thymian und gehobelter Parmesan	16 €
Spaghetti mit schwarzem Wintertrüffel	18 €

VEGAN

Kürbis geschmort, Quinoa, Curry, Agavendicksaft	16 €
---	------

FISCH

Zanderfilet mit Pommery-Senf
sautiertem Spitzkohl und Nusskartoffeln 27 €

Wolfsbarsch
Bouillabaisse-Sud, Muscheln und Orecchiette 29 €

FLEISCH

Rosa Barbarie Entenbrust
Keule konfiert, Süßkartoffel und Guacamole 28 €

Heimischer Rehrücken rosa gebraten
mit Hokkaidokürbis und Spätzle 34 €

RIVA KLASSIKER

Filet vom Bodenseefelchen mit Blattspinat
Pinienkernen und Petersilienkartoffeln 25 €

Ganze Seezunge gebraten
herbstliches Gemüse und Mandelkroketten 39 €

Wiener Schnitzel mit
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren 27 €

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti 29 €

Filetsteak vom Rind, Speckbohnen, Pommes frites
wahlweise mit Café de Paris-Butter, Pfefferrahmsauce oder Schalottenjus 34 €

Gerne servieren wir Ihnen bei unseren Hauptgängen auch eine kleinere Portion

DESSERT / KÄSE

Affogato		7 €
Espresso, Vanilleeis, Sahne		
Sorbetvariation		12 €
Hibiskus, Mandarine-Yuzu, Acerolakirsche		
Crème brûlée von der Vanille		
Feigensorbet		12 €
Warme Apfeltarte mit Sauerrahmeis		12 €
Dessertvariation „RIVA“	pro Person	16 €
6 Köstlichkeiten aus der Patisserie		
Fein affinierter Rohmilch-Käse von Maître Antony		17 €
Roquefort, Munster, 22 Monate gereifter Comté und aus der Ziegenmilch: Saint Maure		

SÜSSWEINEMPFEHLUNG

2014	St. Patrick Auslese	0,1 l	12 €
	Weingut K.H. Johner, Kaiserstuhl		