

### VORSPEISEN

Salat-Bowl		
Avocado, Rotkohl, Spaghettikürbis, Feldsalat, pochiertes Landei - gebratene Garnelen	🌱	12 € 20 €
Flammkuchen geräucherter Rehschinken, Feige, Feldsalat		12 €
Ceviche vom Hecht Butternut-Kürbis eingelegt, Koriander		18 €
„Bodensee Vitello“		19 €
RIVA Tapas Zwiebelkuchen Steinpilz-Essenz Jakobsmuschel gebraten, Kürbis, Chili „Bodensee Vitello“ Mini-Burger Kalb, Höribülle		21 €

### SUPPEN

Steinpilz-Essenz Wurzelgemüse, Markklößchen		12 €
Muscheln Safran, Tomate, Schnittlauch		12 €

### ZWISCHENGERICHTE

Risotto Kürbis Ziegenfrischkäse, Kernöl	🌱	12 €	15 €
Spaghetti Vongole		16 €	19 €
Tortelloni Parmesanschaum, schwarzer Wintertrüffel	🌱	19 €	25 €

### VEGAN

Dim Sum Cashewkerne, Rettich, asiatischer Gurkensalat		14 €	17 €
--	--	------	------

## FISCH

Saltimbocca vom Kabeljau  
zweierlei Sellerie, Beluga Linsen 28 €

Fisch-Curry  
Wolfsbarsch, Lachs, Garnele, Jakobsmuschel  
Zuckerschoten, Sprossen, Reis 32 €

## FLEISCH

Barbarie Entenbrust  
Purple Curry, Spitzkohl gegrillt, Bulgur 28 €

Rehrücken am Knochen serviert  
Feigenrotkohl, Kräuterseitlinge, Spätzle für 2 Personen 88 €

## RIVA KLASSIKER

Filet vom Bodenseefelchen  
Blattspinat, Pinienkerne, Petersilienkartoffeln 26 €

Ganze Seezunge gebraten  
Gnocchi, Schwarzwurzeln, Pistazien 42 €

Wiener Schnitzel, Preiselbeeren  
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 27 €

Züricher Geschnetzeltes  
Rösti 29 €

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

## DESSERT / KÄSE

Affogato 7 €  
Espresso, Vanilleeis, Sahne

Crème brûlée von der Vanille 12 €

Churros „Black & White“  
Orange, Zimteis 12 €

Fein affinierter Rohmilch-Käse von Maître Antony 17 €  
Roquefort, Munster, 22 Monate gereifter Comté  
und aus der Ziegenmilch: Saint Maure

Erfrischende Sorbets und crèmiges Eis je 3 €  
Himbeere Bienenstich  
Mandarine Giotto Haselnuss  
Kokos Sauerrahm

## MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN je 6 €

Schokoladenkuchen halbflüssig

Tiramisu

Topfenknödel, Zwetschgenröster

Frozen Sloe Gin Cocktail, Zitrone

Nocke vom Zartbittermousse

Crème brûlée

## SÜSSWEINEMPFEHLUNG

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