

APPETIZER TO SHARE

Oliven, Grissini, Parmigiano	⓪	je 9 €
Trüffelpommes	⓪	
Frühlingsrollen	⓪ VEGAN	
Falafel	⓪ VEGAN	
Trüffel-Flammkuchen		
Rucola, Parmesan	⓪	18 €

TASTING

Austern "Fines de Claire"		
Französische Austern, Schalottenvinaigrette, Zitrone		je 5 €
Imperial Caviar Dosen	30 g / 50 g	86 € 139 €
Imperial Auslese, Blinis, Crème fraîche, Landei		

STARTER

Salat-Bowl		
Blattsalat, Kirschtomate, Avocado	⓪ VEGAN	13 €
- gebratene Pfifferlinge	⓪ VEGAN	18 €
- gebratene Garnelen		22 €
Artischocke aus der Bretagne		
im Ganzen gekocht, Dijonsenf, Pesto, Zitrone	⓪ VEGAN	15 €
Burrata		
bunter Tomatensalat, Basilikum, Pinienkerne	⓪	18 €
Teriyaki Thunfisch		
Sesam, Yuzu, Soja		22 €
Seafoodplatte	ab 2 Personen	
Shrimps-Cocktail, Teriyaki Thunfisch, 2x Austern "Fines de Claire"		
Riesengarnele a la plancha, Jakobsmuscheln		69 €

SPECIALS & CLASSICS

Spaghetti aglio olio e peperoncino Ⓜ 12 € 15 €
 - gebratene Garnelen 18 € 24 €

Süßkartoffel-Rösti
 spicy Mango, Avocado, Pepperdrops Ⓜ VEGAN 19 €

Tortelloni
 Parmesansauce, schwarzer Trüffel Ⓜ 20 € 26 €

Miesmuscheln provençale
 Weißwein, Petersilie, geröstetes Baguette 21 €

Grünes Kokos-Curry
 Thai Basilikum, Pak Choi, Reis Ⓜ VEGAN 21 €
 - gebratene Garnelen 28 €

Tatar vom Rinderfilet
 Toast, Crème fraîche 21 € 36 €
 - Pommes frites 5 €
 - Trüffelpommes 9 €

Beef Burger
 Brioche, Zwiebelmarmelade, Trüffelpommes 27 €

FISH

Zanderfilet auf der Haut gebraten
 Blattspinat, Petersilienkartoffeln 28 €

Riesengarnelen a la plancha
 Petersilie, Knoblauch, geröstetes Baguette 39 €

Ganze Seezunge gebraten
 bunter Tomatensalat, Basilikum 45 €

MEAT

Wiener Schnitzel
 Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 29 €

Zürcher Geschnetzeltes
 Rösti 31 €

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind
 Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 39 € 48 €
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

Gerne servieren wir Ihnen bei unseren Hauptgängen auch eine kleinere Portion

SWEETS

Affogato		
Espresso, Vanilleeis, Sahne		7 €
Crème brûlée		12 €
Schokoladen-Fondant		
Waldbeeren, Vanilleeis		14 €
„Die Diva vom RIVA“		
Champagnersabayon, gemischte Beeren, Vanilleeis		16 €
Erfrischendes Yuzusorbet		
aufgegossen mit Roederer Collection 242 Champagner		21 €
Sommer-Special	ab 2 Personen	
Crémiges Vanilleeis aus dem Pacojet mit 5 Toppings		25 €

MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN je 7 €

Tiramisu

Crème brûlée

Mousse au Chocolat, Waldbeeren

Joghurteis gebacken, Zwetschgenröster

Thai-Mango, Kokossorbet



SÜSSWEINEMPFEHLUNG

2021	Hommage à Luise	0,1 l	9 €
	Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	54 €