

APPETIZER

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ	9 €
Arancini, Tomate, Mozzarella	ⓧ	9 €
Trüffelpommes	ⓧ	9 €
Frühlingsrollen	ⓧ VEGAN	9 €

Flammkuchen

Garnelen, grüner Spargel, Cashew		16 €
----------------------------------	--	------

Französische Felsenaustern

Schalotten-Vinaigrette, Zitrone	je	5 €
---------------------------------	----	-----

Unser „Tasting Triple“

Klassisch, Thai Style, Rockefeller		16 €
------------------------------------	--	------

VORSPEISEN
Tom Kha Gung

Garnele, Kokos, Zitronengras		10 €
------------------------------	--	------

Reichenauer Blattsalate

Frühlingsgemüse, Champagner-Vinaigrette	ⓧ VEGAN	10 €
---	---------	------

- Bocconcini von der Manufaktur Melillo	ⓧ	16 €
---	---	------

- gebratene Garnelen		20 €
----------------------	--	------

Zuckermelone

Perlcouscous, Oliven, Rucola	ⓧ VEGAN	12 €
------------------------------	---------	------

- San Daniele Schinken		16 €
------------------------	--	------

Burrata

Spargelsalat, Löwenzahn, Aceto Balsamico 13 Jahre	ⓧ	18 €
---	---	------

Tatar vom Rinderfilet

Klassisch		20 €
-----------	--	------

Thuna Sashimi

grüne Tomaten, Mango, Aji Amarillo		22 €
------------------------------------	--	------

HAUPTGERICHTE
Nasu Dengaku

Aubergine, Miso, Edamame, Sesam

VEGAN 16 € 22 €

Risotto

 Wildkräuter, Spargel
 - gebratene Jakobsmuscheln

 16 € 20 €
 21 € 30 €

Linguine al Nero Vongole

Venusmuscheln, Chili, Petersilie

16 € 22 €

Tortelloni

Parmesansauce, Sommertrüffel

18 € 25 €

FISCH
Zander

Rieslingschaum, Blattspinat, Kartoffeln

26 €

Wolfsbarsch

wilder Brokkoli, Glasnudelsalat

28 €

Wildlachs

Mandelschaum, Erbse, Karotte, Gnocchi

34 €

FLEISCH
Lammrücken

Chimichurri, Tomate, Mais

32 €

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind

 Reichenauer Gemüse, Pommes Frites
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

160 g / 250 g 39 € 48 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE
Spaghetti aglio olio e peperoncino

 Parmesan, Chili, Knoblauch
 - gebratene Garnelen

 12 € 15 €
 18 € 25 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

28 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

30 €

Mango-Fisch Curry

Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis

30 €

SWEETS
Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi	Ⓢ	3 €
Tahiti Vanille		
Dunkle Schokolade		
Piemonteser Haselnuß		
Stracciatella		
Zitronensorbet	Ⓢ VEGAN	
Mangosorbet	Ⓢ VEGAN	
Cassissorbet	Ⓢ VEGAN	

Crème brûlée pur

Ⓢ 8 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne Ⓢ 9 €

Erfrischendes Guavensorbet

Tequila Silver, Limette, Ingwer Ⓢ VEGAN 9 €

Schokoladen-Fondant

Frische Erdbeeren vom See Ⓢ 12 €

Bubble Waffel „Banana Split“

Bananeneis, Schokolade, Vanille Espuma Ⓢ 12 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Waldbeeren, Vanilleeis Ⓢ 14 €

MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN

Ⓢ je 6 €

Rhabarbertartlett

Zitronenparfait, Pistaziencookie

Mousse au Chocolat, Granola

Churros „Black ‘n White“, Dulce de leche

Mandelmilcheis, Chia, Acai Ⓢ VEGAN

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

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