

APPETIZER

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ	9 €
Arancini, Tomate, Mozzarella	ⓧ	9 €
Trüffelpommes	ⓧ	9 €
Frühlingsrollen	ⓧ VEGAN	9 €
 Artischocke		
Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette	ⓧ VEGAN	12 €
 Flammkuchen		
grüner Spargel, Landei, San Daniele Schinken		18 €
 Französische Felsenaustern		
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone		je 5 €

VORSPEISEN

Tom Kha Gung		
Garnele, Kokos, Zitronengras		10 €
 Reichenauer Blattsalate		
Tomate, Avocado, Champagner-Vinaigrette	ⓧ VEGAN	12 €
- gebratene Pfifferlinge	ⓧ	18 €
- gebratene Garnelen		20 €
 Zuckermelone		
Perlcouscous, Oliven, Rucola	ⓧ VEGAN	12 €
- San Daniele Schinken		16 €
 Burrata		
Allerlei Oliven, Tomaten von der Reichenau	ⓧ	18 €
 Tatar vom Rinderfilet		
Klassisch		20 €
 Thuna Sashimi		
grüne Tomaten, Mango, Aji Amarillo		22 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio e peperoncino		
Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	12 € 15 €
- gebratene Garnelen		18 € 25 €
 Wiener Schnitzel		
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		28 €
 Zürcher Geschnetzeltes		
Rösti		30 €
 Mango-Fisch Curry		
Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis		30 €

HAUPTGERICHTE

Nasu Dengaku

Aubergine, Miso, Edamame, Sesam



16 € 22 €

Pasta Calamarata alla Nerano

Zucchini Blüten von der Reichenau, Ricotta



14 € 20 €

Risotto

 Pfifferlinge, Tomate, Basilikum
 - glasierte Sot-l'y-laisse

 18 € 24 €
 24 € 32 €

Tortelloni

Parmesansauce, Sommertrüffel



20 € 28 €

FISCH

Zander

Rieslingschaum, Blattspinat, Kartoffeln

26 €

Wolfsbarsch

wilder Brokkoli, Glasnudelsalat

28 €

Rotbarbe

Artischocke, Fenchel, Salzzitrone, Fregola Sarda

28 €

FLEISCH

Kalbsfilet

Pfifferlinge, Bohnen, Ofenkartoffel

34 €

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind „Edition Classic“

Reichenauer Gemüse, Pommes Frites

160 g / 250 g

40 € 50 €

Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind „Edition Sommer 2023“

Riesengarnele, Mojo, gegrilltes Gemüse

Meersalz-Kartoffeln

160 g / 250 g

44 € 58 €

Special Add-On

1 Nocke (4g) Imperial Kaviar

15 €

SWEETS
Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



3 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Piemonteser Haselnuß

Stracciatella

Zitronensorbet



Mangosorbet

Cassissorbet


Crème brûlée


8 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



9 €

Erfrischendes Guavensorbet

Tequila Silver, Limette, Ingwer



9 €

Schokoladen-Fondant

Frische Erdbeeren vom See



12 €

Weinbergpfirsich gebacken

Vanilleeis, Himbeeren



12 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Waldbeeren, Vanilleeis



14 €

MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN


je 6 €

Eclair, Kirsche, weiße Schokolade

Zitronenparfait, Pistaziencookie

Mousse au Chocolat, Granola

Churros „Black ‘n White“, Dulce de leche

Brownie, Cashew Krokant, Avocado


DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2021 Hommage à Luise

0,1 l

9 €

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,75 l

54 €