

**APPETIZER**

<b>Oliven, Grissini, Parmigiano</b>	Ⓢ	10 €
<b>Trüffelpommes</b>	Ⓢ	10 €
<b>Ziegenkäseröllchen, Tomatenmarmelade</b>	Ⓢ	10 €
<b>Crispy Rice, Avocado, Litschi</b>	Ⓢ VEGAN	10 €
- Thunfisch		+ 5 €
<b>Pinsa Bianchi</b>		
Herbsttrüffel, Fontinakäse, Ricotta	Ⓢ	22 €

**VORSPEISEN**

<b>Kürbis Ingwer Suppe</b>		
Kokos, Vadouvan	Ⓢ VEGAN	10 €
- gebratene Jakobsmuschel		+ 5 €
<b>Reichenauer Herbstbowl</b>		
Blattsalate, Rotkraut, Radieschen, Granatapfel	Ⓢ VEGAN	13 €
- im Ofen gebackener Hokkaidokürbis	Ⓢ VEGAN	+ 3 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Tostada</b>		
Ceviche von der Bananenblüte, Mais, Avocado, Chili	Ⓢ VEGAN	15 €
<b>Burrata</b>		
Babyspinat, Feigen, Pekannüsse	Ⓢ	18 €
- geräucherter Hegau Schinken		+ 4 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>		
Trüffelvinaigrette, Rucola, Belper Knolle		18 €
<b>Salat niçoise</b>		
Thunfisch kurz angebraten, Wachteleier		
Oliven, Bohnen		22 €

**UNSERE LIEBLINGSGERICHTE**

<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b>		
Parmesan, Chili, Knoblauch	Ⓢ	13 € 16 €
- gebratene Garnelen		18 € 24 €
<b>Mango Fisch Curry</b>		
Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis		28 €
<b>Wiener Schnitzel</b>		
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		29 €
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>		
Rösti		32 €


**HAUPTGERICHTE**
**Pretty Carbonara**

Eigelb, Pecorino, Guanciale 14 € 18 €

**Blumenkohl**

 Im Ganzen geröstet, Buttermilch, Za'atar  14 20 €

**Ramen RIVA**

 Rettich, Pak Choi, Buchweizennudeln  20 €  
 - glasierter Schweinebauch, Ei +5 €

**Steinpilz Tortelloni**

 Waldpilze, Radicchio, Haselnüsse  21 € 25 €

**FISCH**
**Bergforelle**

Meerrettich, Risotto, Petersilie 26 €

**Schwertfisch**

Kimchi, Yuzu Kosho Hollandaise, Reisnudeln 26 €

**Riesengarnelen**

Chorizo, Kichererbsen-Linsensalat 38 €

**FLEISCH**
**Entenbrust**

Holunder, gegrillter Rotkohl, Kürbisgnocchi 29 €

**Rinderfilet dry aged „Edition Classic“**

 Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 40 € 54 €  
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

**Rinderfilet dry aged „Edition Herbst“**

Herbsttrüffel, Schwarzwurzel, Kartoffelpüree 160 g / 250 g 44 € 58 €

## SWEETS

### Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



3 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Cookie

Stracciatella

Joghurt

Zitronensorbet



Mangosorbet



Blutorangensorbet

### Crème brûlée



9 €

### Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



10 €

### Herbst im Glas

Holunderbeerensorbet, Birkenwasser, Gin



10 €

### Cheesecake

Popcorn, Karamell, Pflaume



12 €

### Schokoladenfondant

Pistazie, Zitrusfrüchte



14 €

### „Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Zitrusfrucht-Salat, Vanilleeis



15 €

### MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN



je 7 €

Pumpkin Pie, Pekannüsse

Mohnschmarrn, Sanddorn

Mousse au Chocolat, Granola

Pavlova, Feigen, Halva

Brownie, Cashew Krokant, Avocado



### DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2021 Hommage à Luise

0,1 l

9 €

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,75 l

54 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer