

APPETIZER

| | | |
|---|---------|-------|
| Oliven, Grissini, Parmigiano | Ⓢ | 10 € |
| Trüffelpommes | Ⓢ | 10 € |
| Ziegenkäseröllchen, Tomatenmarmelade | Ⓢ | 10 € |
| Crispy Rice, Avocado, Litschi | Ⓢ VEGAN | 10 € |
| - Thunfisch | | + 6 € |
| RIVA Mini Burger | | 12 € |
| - Korean Style | | + 3 € |

VORSPEISEN

| | | |
|---|---------|-------|
| Kürbis Ingwer Suppe | | |
| Kokos, Vadouvan | Ⓢ VEGAN | 10 € |
| - gebratene Jakobsmuschel | | + 6 € |
| Reichenauer Winterbowl | | |
| Feldsalat, Wintergemüse, Granatapfeldressing | Ⓢ | 14 € |
| - im Ofen gebackener Hokkaidokürbis | Ⓢ | + 2 € |
| - „fully loaded“ mit Speck, Ei und Waldpilzen | | + 4 € |
| Tostada | | |
| Ceviche von der Bananenblüte, Mais, Jalapeños | Ⓢ VEGAN | 16 € |
| Thunfischtatar | | 16 € |
| - Burrata, Tamarillo, Basilikum | | + 6 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet | | |
| Trüffelvinaigrette, Rucola, Belper Knolle | | 20 € |
| Jakobsmuschel | | |
| Avocado, Zitrusfrüchte, Amaranth | | 22 € |
| Pinsa Bianchi | | |
| Herbsttrüffel, Fontinakäse, Ricotta | Ⓢ | 24 € |

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

| | | |
|---|---|-----------|
| Spaghetti aglio olio e peperoncino | | |
| Parmesan, Chili, Knoblauch | Ⓢ | 14 € 18 € |
| - gebratene Garnelen | | 20 € 26 € |
| Mango Fisch Curry | | |
| Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis | | 28 € |
| Wiener Schnitzel | | |
| Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites | | 29 € |
| Zürcher Geschnetzeltes | | |
| Rösti | | 32 € |

HAUPTGERICHTE
Linguine

| | | | |
|------------------------------------|---|------|------|
| Pistazien Pesto, Spinat, Parmesan | ⓧ | 14 € | 18 € |
| - Tatar von roten Garnelen, Kaviar | | 22 € | 26 € |

Blumenkohl

| | | | |
|--|---|------|------|
| Im Ganzen geröstet, Buttermilch, Za'atar | ⓧ | 16 € | 22 € |
|--|---|------|------|

Ramen RIVA

| | | | |
|-------------------------------------|---------|--|------|
| Rettich, Pak Choi, Buchweizennudeln | ⓧ VEGAN | | 18 € |
| - glasierter Schweinebauch, Ei | | | +6 € |

Steinpilz Tortelloni

| | | | |
|----------------------------------|---|------|------|
| Waldpilze, Radicchio, Haselnüsse | ⓧ | 20 € | 24 € |
|----------------------------------|---|------|------|

FISCH
Schwertfisch

| | | | |
|--|--|--|------|
| Kimchi, Yuzu Kosho Hollandaise, Reisnudeln | | | 26 € |
|--|--|--|------|

Kabeljau

| | | | |
|---|--|--|------|
| Miso, Sesamspinat, Honig Chili Kartoffeln | | | 26 € |
|---|--|--|------|

Bergforelle

| | | | |
|----------------------------------|--|--|------|
| Meerrettich, Risotto, Petersilie | | | 28 € |
|----------------------------------|--|--|------|

FLEISCH
Rücken und Bäckchen vom Hirschkalb

| | | | |
|--|--|--|------|
| Birne, Cranberry, Rosenkohl, Kürbisgnocchi | | | 30 € |
|--|--|--|------|

Rinderfilet dry aged „Edition Classic“

| | | | |
|--|---------------|------|------|
| Reichenauer Gemüse, Pommes Frites | 160 g / 250 g | 40 € | 56 € |
| Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter | | | |

Rinderfilet dry aged „Edition Stroganoff“

| | | | |
|--------------------------------------|---------------|------|------|
| Dijon Senf Jus, Zwiebel, Champignons | | | |
| Kartoffelpüree | 160 g / 250 g | 40 € | 56 € |

SWEETS

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



3 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Cookie

Stracciatella

Joghurt

Zitronensorbet



VEGAN

Mangosorbet



VEGAN

Blutorangensorbet



VEGAN

Crème brûlée



9 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



10 €

Winterapfel gebacken

Nüsse, Marzipan, Dattelleis



12 €

Cheesecake

Popcorn, Karamell, Pflaume



12 €

Schokoladenfondant

Pistazie, Orangen Crumble, Joghurteis



14 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Thai Mango, Vanilleeis



14 €

MINI DESSERTS ZUM KOMBINIEREN



je 8 €

Pumpkin Pie, Pekannüsse

Mohnschmarrn, Sanddorn

Überbackene Rumfrüchte vom Fuchshof

Millionaires Schoko Tarte

Flambierte Babyananas, Kokos Espuma



VEGAN

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