

APPETIZER

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ	10 €
Trüffelpommes	ⓧ VEGAN	10 €
Erbsenfalafel, Bärlauch Labneh	ⓧ	10 €
Crispy Rice, Avocado, Litschi	ⓧ VEGAN	10 €
- Thunfisch		+ 6 €
RIVA Mini Burger		12 €
- Korean Style		+ 3 €
Pinsa „Lakeside“		
Kalt geräucherter Saibling, Meerrettich, Kresse		22 €

VORSPEISEN

Krustentierschaumsuppe		
Ravioli, Fenchel, Paspierre		14 €
- gebackener Kaisergranat		+ 10 €
Reichenauer Blattsalate		
Frühlingsgemüse, Avocado-Dressing	ⓧ VEGAN	14 €
- gebackener Crottin de Chavignol 	ⓧ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
Gado Gado		
Indonesische Gemüsebowl, Erdnuss, Edamame	ⓧ VEGAN	14 €
- crispy Tofu	ⓧ	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
Thunfischtatar		18 €
- Erbse, Wasabi, Eigelb		+ 6 €
Burrata von der Manufaktur Melillo		
Spargelsalat, Passionsfrucht vinaigrette	ⓧ	20 €
Vitello Tonnato		
Amalfi Zitrone, Kapern, Focaccia		22 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio e peperoncino		
Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	15 € 18 €
- gebratene Garnelen		21 € 28 €
Wiener Schnitzel		
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		31 €
Zürcher Geschnetzeltes		
Rösti		32 €
Mango Fisch Curry		
Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis		32 €

HAUPTGERICHTE

Zitronen Tortelloni

Spargel, Kirschtomate, Parmesan Ⓜ 16 € 22 €
 - Portion Culatello + 6 €

Risotto

Wildkräuter, gegrillte Kräuterseitlinge, Radieschen Ⓜ 18 € 24 €
 - 3 gebratene Jakobsmuscheln + 15 €

Gnocchi

Gefüllt mit Burrata, Erbse, Mandelschaum Ⓜ 18 € 25 €

FISCH

Ahrenhorster Wallerfilet

Senfkornvinaigrette, Kresse-Spinat, Fondant-Kartoffeln 28 €

Bachsaiibling

Wildkräuterrisotto, Morcheln, Holunderschaum 32 €

Wolfsbarsch im Ganzen gedämpft (ca. 400 g)

Zitronengras, Kimchi, Pak Choi, Jasminreis 36 €

FLEISCH

Wagyu Short Rib glasiert

Sesam, Gochujang, wilder Brokkoli, Süßkartoffel 34 €

Rinderfilet dry aged „Edition Classic“

Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 42 € 58 €
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

Rinderfilet dry aged „Edition Frühling“

Spargel aus Bruchsal, Sauce Bearnaise 160 g / 250 g 48 € 64 €
 Bärlauch Kartoffel

ZEIT ZU TEILEN

T-Bone Dry Aged (ca. 700 g)

Frühlingssalat, Trüffelpommes 95 €

Seezunge im Ganzen gegart (ca. 800 g)

Kapern-Zitronenbutter, Zitronen Tortelloni
 Spargel, Kirschtomate 95 €

Crème brûlée

Passionsfruchtsorbet, verschiedene Toppings 22 €

SWEETS

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



4 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Kaffee

Nuss Nougat

Joghurt

Zitronensorbet



VEGAN

Mangosorbet



VEGAN

Mini Crème brûlée



6 €

Basil Sake

Passionsfruchtsorbet, Basilikum



VEGAN

12 €

Schokoladenfondant

Frische Erdbeeren vom See



14 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Erdbeeren, Vanilleeis



14 €

Vacherin Glacé

Rhabarber, Baiser, Pistazie, Himbeere



14 €

Matcha Tarte von der Matcha Union

Opalys Kuvertüre, Joghurt, Jasmineis



14 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

3 €

Genießen Sie unseren Espresso als:

Affogato

Espresso, Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne



10 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2021 Hommage à Luise

0,1 l

9 €

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,75 l

54 €

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer