

## LUNCH MENU

<b>Allgäuer Bergkäse, eingelegtes Gemüse</b>	Ⓜ	10 €
<b>Bretonische Austern Fine de Claire No. 2</b>		Stck. 5 €
<b>Pinsa Bianco</b> Herbsttrüffel, Fontina, Ricotta	Ⓜ	26 €
<hr/>		
<b>Kürbis-Kokosschaumsuppe</b> Linsen, Kernöl, Ahornsirup	Ⓜ VEGAN	12 €
<b>Reichenauer Blattsalate</b> Blumenkohl Couscous, Paprika, Kerne	Ⓜ VEGAN	14 €
- im Ofen gebackener Kürbis	Ⓜ VEGAN	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Ziegenkäse karamellisiert</b> Feigen, alter Balsamico, Piemonteser Haselnüsse	Ⓜ	20 €
<b>Thunfisch Sashimi</b> Ponzu, Tofu, Yuzu		22 €
<hr/>		
<b>Spaghetti aglio olio e pepperoncino</b> Parmesan, Chili, Knoblauch	Ⓜ	15 € 18 €
- gebratene Garnelen		21 € 28 €
<b>Chirashi Bowl</b> Sushi Reis mariniert mit Avocado, Edamame und Ponzu		
- Omelettstreifen, eingelegter Rettich	Ⓜ	20 €
- Thunfisch, Lachs, Garnelen, Ikura, Eigelb		28 €
<b>Casarecce Pasta</b> Burrata, Zitronenpesto, Pistazie, Portulak	Ⓜ	18 € 24 €
<b>Grünes Thaicurry</b> Pak Choi, Bohnen, Thaibasilikum, Jasminreis	Ⓜ VEGAN	22 €
- crispy Tofu	Ⓜ	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Tortellacci</b> Parmesansauce, Herbsttrüffel	Ⓜ	24 € 30 €
<hr/>		

<b>Zanderfilet</b>		
Kürbis, Rosenkohl, San Daniele, Fregola Sarda		30 €
<b>RIVA Burger Deluxe</b>		
180 g Wagyu Patty, Potato Bun, Herbsttrüffel, Pancetta, Gruyère		28 €
- Ein Glas Laurent Perrier Rosé Champagner		+ 24 €
<b>Wiener Schnitzel</b>		
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		31 €
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>		
Rösti		32 €
<hr/>		
<b>Mini Crème brûlée</b>	ⓧ	6 €
<b>Affogato</b>		
Espresso, Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne	ⓧ	10 €
<b>Sgroppino</b>		
Amalfi Zitrone, „Höhenrausch“ vom Weingut Vollmayer	ⓧ VEGAN	12 €
<b>„Die Diva vom RIVA“</b>		
Champagnersabayon, Beeren, Vanilleeis	ⓧ	14 €
<b>Crème brûlée für Zwei</b>		
Kirschsorbet, verschiedene Toppings	ⓧ	20 €
<b>Kugel Eis</b>		
von der Bio-Eis Manufaktur Yammi	ⓧ	4 €
Tahiti Vanille		
Dunkle Schokolade		
Stracciatella		
Pistazie		
Zitronensorbet	ⓧ VEGAN	
Kirschsorbet	ⓧ VEGAN	
<b>Eiskaffee</b>		
Vanilleeis, Sahne	ⓧ	12 €
<b>Eisschokolade Black 'n White</b>		
Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne	ⓧ	12 €
<b>Iced Black Forest</b>		
Je eine Kugel Schokoladeneis, Kirschsorbet, Cookieeis, Sahne	ⓧ	14 €
<b>Ti Ra Mi Su Becher</b>		
Kaffeeeis, Mascarpone, Löffelbiskuits	ⓧ	14 €

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern  
 Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer