

LUNCH MENU

Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz  pro Person 3,50 €

Artischocke

Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette  **VEGAN** 20 €

Pinsa Pistacchio

Pistazien aus Bronte, Zitrone, Mortadella 22 €

Tom Ka Gung

Garnele, Kokosmilch, Crispy Chili Öl, Pilze 12 €

Reichenauer Blattsalate

Kartoffelsalat, Sprossen, Schnittlauchvinaigrette  **VEGAN** 14 €

- Austernpilzschnitzel  **VEGAN** + 6 €

- gebratene Garnelen + 8 €

Spargel Tarte

Crème Fraîche aus der Normandie, Eigelb  18 €

- Portion Bayonne Schinken + 6 €

Thunfisch Carpaccio

Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone 22 €

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch  15 € 18 €

- gebratene Garnelen 21 € 28 €

Grünes Thaicurry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis  **VEGAN** 22 €

- crispy Tofu  + 4 €

- gebratene Garnelen + 8 €

Tortellacci Zitrone

Ricotta, Spargelragout, Datteltomate  18 € 24 €

- gebratene Garnelen 22 € 32 €

Hiyashi Chuka Bowl

Kalte Ramen Nudeln mit Sesamdressing

Gurke, Karotte, Brokkoli, Ei, Nori, Lauch  24 €

- knusprige Chicken Karaage + 6 €

Risotto

Bärlauch, Crottin de Chavignol, Wildkräuter, Haselnuss  20 € 26 €

Störfilet „Kombujime“

Krabben, Mairüben, Mispel, Gnudi 36 €

RIVA Burger Deluxe

180 g Wagyu Patty, Potato Bun, Avocado, Sprossen, Monterey Jack 28 €
 - Ein Glas Laurent Perrier Rosé Champagner + 24 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 32 €

Rinderfilet Dry Aged „Edition Frühling“

Pfeffersauce, Birne, Bohne, Speck 180g 50 €

Mini Crème brûlée

 6 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne  10 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  16 €

Crème brûlée für Zwei

Erdbeersorbet, verschiedene Toppings  20 €

Hausgemachte Kuchen und Törtchen aus unserer Patisserie

Wechselnde Auswahl  7 €

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi  4 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Zitronensorbet

 VEGAN

Erdbeersorbet

 VEGAN

Eiskaffee

Vanilleeis, Sahne  12 €

Eisschokolade Black 'n White

Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne  12 €

The Royal Highness

Schokoeis, Vanilleeis, Erdbeersorbet, Waffelhippe, Schokosauce  14 €

Bella Italia

FrISChe Erdbeeren, Pistazieneis, Zitronen crème  14 €

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

DINNER MENU

APPETIZER

Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz	pro Person	3,50 €
Trüffelpommes		10 €
Bao Bun, Schweinebauch, Gurke, Sriracha	2 Stck.	10 €
Taco, Avocado, Tomate, Mango - spicy Lachstatar	2 Stck.	10 € + 5 €
RIVA Mini Burger		14 €
Artischocke Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette		20 €
Pinsa Pistacchio Pistazien aus Bronte, Zitrone, Mortadella		22 €

VORSPEISEN

Reichenauer Blattsalate Kartoffelsalat, Sprossen, Schnittlauchvinaigrette - Austernpilzschnitzel - gebratene Garnelen		14 € + 6 € + 8 €
Beef Tea Crudo vom Rinderfilet, Erbse, Sellerie		16 €
Spargel Tarte Crème Fraîche aus der Normandie, Eigelb - Portion Bayonne Schinken		18 € + 6 €
Jakobsmuscheln aus dem Dampf Ingwer, Pfeffer, Lauch		20 €
Thunfisch Carpaccio Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone		22 €
Ceviche Kingfish, Aguachile, Salzwiesengewächse, Kefir		22 €

HAUPTGERICHTE

Spargel karamellisiert

Pico de Gallo, Erdbeere, alter Balsamico, Mandel
- geräucherte Burrata



VEGAN

20 €

+ 10 €

Tortellacci Zitrone

Ricotta, Spargelragout, Datteltomate
- gebratene Garnelen



18 €

24 €

22 €

32 €

Risotto

Bärlauch, Crottin de Chavignol, Wildkräuter, Haselnuss



20 €

26 €

Linguine

Sanft gegarter Hummerschwanz
Krustentiersauce, Mönchsbart

48 €

FISCH

Goldforelle confiert

Holunderschaum, Spargelragout, Bärlauch Risotto

32 €

Glen Douglas Lachs

Rhabarber, Kimchi, Waldpilze, Teriyaki

36 €

Störfilet „Kombujime“

Krabben, Mairüben, Mispel, Gnudi

36 €

FLEISCH

Hirschrücken

Morcheln, junge Erbsen, Schmelzzwiebel, Kartoffelpüree

32 €

Weidelamm

Rücken und Keule geschmort
Artischocke, Bärlauch, Olive, Gnocchi

34 €

Rinderfilet dry aged „Edition Frühling“

Pfeffersauce, Birne, Bohne, Speck

180g

50 €

Als Chateaubriand für 2 Personen

Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison, Frühlingkartoffel

400 g

100 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



15 € 18 €

- gebratene Garnelen

21 € 28 €

Grünes Thai-Curry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis



22 €

- crispy Tofu



+ 4 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

32 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

34 €

DESSERT & KÄSE

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Zitronensorbet

Erdbeersorbet



4 €



Mini Crème brûlée



6 €

Bodenseeapfel

Mousse, Gâteau und Sorbet

Erdnuss, Miso, Karamell



14 €

Valrhona Schokoladen Ganache

Erdbeere, Pistazie, Kakaosorbet



14 €

Crème brûlée für Zwei

Erdbeersorbet, verschiedene Toppings



20 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

Genießen Sie unseren Espresso als:

3 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



10 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

Brillat-Savarin

Kirsche, Balsamessig, Rucolaeis



14 €

Käseauswahl von René Turrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



18 € 24 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

Château Guiraud, Sauternes

5 cl

9 €