

LUNCH MENU

Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz

☑ pro Person
3,50 €

Flammkuchen

- klassisch, Speck, Zwiebel

14 €

- Zucchini, Ricotta, Pinienkerne



18 €

Artischocke

Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette



VEGAN

20 €

Tom Ka Gung

Garnele, Kokosmilch, Crispy Chili Öl, Pilze

12 €

Reichenauer Blattsalate

Tomate, Gurke, Nektarine, Champagnervinaigrette



VEGAN

14 €

- sautierte Pfifferlinge



+ 8 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Tomaten von der Insel Reichenau

Basilikum, Avocado, Pinienkerne



VEGAN

16 €

- cremige Burrata



+ 6 €

Thunfisch Carpaccio

Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone

22 €

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



15 € 18 €

- gebratene Garnelen

21 € 28 €

Gnocchi al Limone

Rucola Crème, Eigelb, Mandel



20 € 26 €

Risotto

Pfifferlinge, Belper Knolle, Wildkräuter



22 € 28 €

Grünes Thaicurry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis



VEGAN

22 €

- crispy Tofu



+ 4 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Hiyashi Chuka Bowl

Kalte Ramen Nudeln mit Sesamdressing

Gurke, Karotte, Brokkoli, Ei, Nori, Lauch



24 €

- knusprige Chicken Karaage

+ 6 €

Zanderfilet

Grüner Spargel, Pfifferlinge, Spinatrisotto 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 34 €

Rinderfilet Dry Aged „Edition 2025“

Pfeffersauce, Aprikose, 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

Himbeer-Ingwersorbet, 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

Cassissorbet

 VEGAN

 VEGAN

Eiskaffee

Vanilleeis, Sahne  12 €

Eisschokolade Black 'n White

Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne  12 €

The Royal Highness

Schokoeis, Vanilleeis, Cassissorbet, Waffelhippe  14 €

Bella Italia

Himbeeren vom Fuchshof, Pistazieneis, Zitronencreme  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	ⓧ VEGAN	2 Stck. 10 €
- spicy Lachstatar		+ 5 €
RIVA Mini Burger		14 €
Flammkuchen		
- klassisch, Speck, Zwiebel		14 €
- Zucchini, Ricotta, Pinienkerne	ⓧ	18 €
Artischocke		
Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette	ⓧ VEGAN	20 €

VORSPEISEN

Reichenauer Blattsalate		
Tomate, Gurke, Nektarine, Champagnervinaigrette	ⓧ VEGAN	14 €
- sautierte Pfifferlinge	ⓧ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
Gazpacho		
Reichenauer Inselperle, Kirsche, Pistazie	ⓧ VEGAN	14 €
- gegrillter Pulpo		+ 12 €
Tomaten von der Insel Reichenau		
Basilikum, Avocado, Pinienkerne	ⓧ VEGAN	16 €
- cremige Burrata	ⓧ	+ 6 €
Ceviche		
Jakobsmuschel, Mango, rote Zwiebel, Kefir		22 €
Thunfisch Carpaccio		
Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone		22 €

HAUPTGERICHTE

Gnocchi al Limone

Rucola Crème, Eigelb, Mandel



20 € 26 €

- 10 g Imperial Gold Kaviar

+ 14 €

Wilder Tempura Blumenkohl

Schwarzer Knoblauch, grüne Curry Nage

Brennesselmayonnaise



VEGAN

22 €

Risotto

Pfifferlinge, Belper Knolle, Wildkräuter



22 € 28 €

Linguine

Sanft gegarter Hummerschwanz

Krustentiersauce, Passepierre

48 €

FISCH

Schwertfisch gegrillt

Peperoncino Öl, Reichenauer Tomatensalat

Focaccia

36 €

Störfilet

Passionsfrucht Miso Sud, Shiitake, Süßkartoffel

36 €

FLEISCH

Unsere Fleischselektion für den Sommer

Tomahawk vom heimischen Duroc Schwein

250 g

34 €

Rinderfilet Dry Aged

180 g

50 €

Black Creek Rib Eye Steak

250 g

55 €

In den Varianten

RIVA

Pfeffersauce, Aprikose, Bohne, Speck

Klassik

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes

Reichenauer Salatspitzen

Special

Chateaubriand für 2 Personen

Chimichurri, sautierte Pfifferlinge, Kartoffel Lauch Gratin

400 g

112 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch

- gebratene Garnelen



15 € 18 €

21 € 28 €

Grünes Thai-Curry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis

- crispy Tofu

- gebratene Garnelen



VEGAN

22 €



+ 4 €

+ 8 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

34 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

36 €

DESSERT & KÄSE

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



4 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Zitronensorbet



VEGAN

Cassissorbet



VEGAN

Mini Crème brûlée



6 €

Guavensorbet

Aloe Vera, Limette, Kokos



VEGAN

12 €

Bodenseekirsche

Joghurt, Purple Shiso Eis, Baiser



14 €

Die DIVA vom RIVA

Beeren vom Fuchshof, Vanilleeis, Rosensabayon



14 €

Crème brûlée für Zwei

Himbeer-Ingwersorbet, verschiedene Toppings



20 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

3 €

Genießen Sie unseren Espresso als:

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



24 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

5 cl

9 €

Château Guiraud, Sauternes