

LUNCH MENU

Flammkuchen

Herbsttrüffel, Rucola, Parmesan



24 €

Kürbis-Ingwersuppe

Öl und Chutney vom heimischen Hokkaido



VEGAN

12 €

Reichenauer Blattsalate

Kerne, Rotkraut, Granatapfel, Avocado



VEGAN

15 €

- Käsekräpfen



+ 8 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Thunfisch Sashimi (SPICY)

Grapefruit, Gurke, Tapioka

22 €

Rindertatar

Senf, Eigelb, Kartoffel

24 €

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



16 € 20 €

- gebratene Garnelen

22 € 30 €

Tortellacci

Steinpilze, Parmesan, Rucola



24 € 28 €

Linguine

Vongole, Petersilie, Chili

32 €

Mango Curry

Zuckerschoten, Sprossen, Paprika, Jasminreis



22 €

- Karaage Chicken

+ 8 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

RIVA Burger Deluxe

180 g Wagyu Patty, Potato Bun, Avocado, Sprossen, Monterey Jack

28 €

- Ein Glas Laurent Perrier Rosé Champagner

+ 24 €

Kalbsbacke

Rosenkohl, Nussbutter, Kartoffelpüree

36 €

Zander

Beurre Blanc, Blattspinat, Kartoffeln 36 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 36 €

Wildschweinrücken aus dem Allgäu

Holunderbeersauce, Kürbis, Gnocchi 38 €

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi  5 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Honig aus der Region

Kürbiskernöl

Zitronensorbet

 VEGAN

Birne-Ingwersorbet

 VEGAN

Mini Crème brûlée

 6 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne  12 €

Strudel vom Bodenseeapfel

Kürbiskerneis, Zimtsahne  14 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie  16 €

Crème brûlée für Zwei

Zwetschgensorbet, verschiedene Toppings  20 €

Hausgemachte Kuchen und Törtchen aus unserer Patisserie

Wechselnde Auswahl  7 €

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

APPETIZER

Trüffelpommes		10 €
Arancini Roma		2 Stck. 10 €
Dim Sum, Kimchi (SPICY)	 VEGAN	2 Stck. 10 €
RIVA Mini Burger		15 €

Rohes Gemüse von der Reichenau

Olivenöl, Meersalz, Hummus	 VEGAN	20 €
----------------------------	---	------

Flammkuchen

Herbsttrüffel, Rucola, Parmesan		24 €
---------------------------------	---	------

VORSPEISEN

Kürbis Ingwersuppe

Öl und Chutney vom heimischen Hokkaido	 VEGAN	12 €
--	--	------

Wild Consommé

Waldpilze, Sellerie, Schnittlauch		16 €
-----------------------------------	--	------

Reichenauer Blattsalate

Kerne, Rotkraut, Granatapfel, Avocado	 VEGAN	15 €
- Käsekrapfen		+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €

Makrele Marrakesch

Escabeche, Baba Ghanoush, Salzzitrone		18 €
---------------------------------------	--	------

Thunfisch Sashimi (SPICY)

Grapefruit, Gurke, Tapioka		22 €
----------------------------	--	------

Rindertatar

Senf, Eigelb, Kartoffel		24 €
-------------------------	--	------

HAUPTGERICHTE

Risotto

Kürbis, Granatapfel, Feta, Portulak



22 € 26 €

Tortellacci

Steinpilze, Parmesan, Rucola



24 € 28 €

Linguine

Vongole, Petersilie, Chili

32 €

FISCH

Zander

Beurre Blanc, Blattspinat, Kartoffeln

36 €

Loup de Mer (SPICY)

Gochujang Karotte, Pak Choi, Limettenreis

36 €

FLEISCH

Kalbsbacke

Rosenkohl, Nussbutter, Kartoffelpüree

36 €

Wildschweinrücken aus dem Allgäu

Holunderbeersauce, Kürbis, Gnocchi

38 €

Unsere Cuts vom Grill

Tomahawk vom heimischen Duroc Schwein

400 g

42 €

Rinderfilet Dry Aged

180 g

52 €

Black Creek Rib Eye Steak

250 g

58 €

In den Varianten

RIVA

Trüffeljus, Schwarzwurzel, Mangold

Klassik

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes

Reichenauer Salatspitzen

Special

Rehrücken für 2 Personen

Wacholderrahm, Feigenrotkohl, Birne, Kroketten

400 g

120 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



16 € 20 €

- gebratene Garnelen

22 € 30 €

Mango Curry

Zuckerschoten, Sprossen, Paprika, Jasminreis



22 €

- Karaage Chicken

+ 8 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

36 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

36 €

DESSERT & KÄSE

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



5 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Honig aus der Region

Kürbiskernöl

Zitronensorbet



VEGAN

Birne-Ingwersorbet



VEGAN

Mini Crème brûlée



6 €

Tarte Tatin

Bodenseeapfel, Mandel, Vanille



14 €

Crumble

10 Minuten Zubereitungszeit

Zwetschge, Rum-Vanilleeis



14 €

Banane

Brownie, Haselnuss, Nussbutter, Toffee



14 €

Crème brûlée für zwei

Zwetschgensorbet, verschiedene Toppings



20 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

3 €

Genießen Sie unseren Espresso als:

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



12 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

Zwiebeltarte

Höri Bülle, Bleu d'Auvergne, Birne, Trüffelhonig



14 €

Käseauswahl von René Turrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



24 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

5 cl

9 €

Château Guiraud, Sauternes