

LUNCH MENU

Flammkuchen

Wintertrüffel, Rucola, Parmesan  24 €

Consommé

- Klassisch mit Flädle 12 €

- Royal mit getrüffelem Eierstich und Tafelspitz 16 €

Reichenauer Feldsalat

Kartoffel-Dressing, Rotkraut, Granatapfel  **VEGAN** 15 €

- Käsekrapfen  + 8 €

- „fully loaded“ mit Champignons, Speck und Ei + 8 €

Onsen Ei

Spinat, Trüffel, Kartoffel  20 €

Tuna Tatar

Sesamcracker, Gurke, Avocado, Yuzu 22 €

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch  20 €

- gebratene Garnelen 30 €

Tortellacci

Steinpilze, Parmesan, Rucola  28 €

Linguine

Schwarzer Wintertrüffel, Parmesan  28 €

Mango Curry

Zuckerschoten, Sprossen, Paprika, Jasminreis  22 €

- Karaage Chicken + 8 €

- gebratene Garnelen + 8 €

RIVA Winter Burger

Potato Bun, Feldsalat, Rösti, Bergblütenkäse

- Beyond Meat Patty  24 €

- 180 g Wagyu Patty 28 €

- 1 Glas Glühwein + 6 €

Filet von der Goldforelle gebraten

Beurre Blanc, Schmorgurke, Kartoffelpüree

36 €

Kalbsbacke

Rosenkohl, Nussbutter, Kartoffelpüree

36 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

36 €

Brust von der Barbarie Ente

BBQ Lack, Kürbis, Flower Sprouts

36 €

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



5 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Honig aus der Region

Kürbiskernöl

Zitronensorbet



Birne-Ingwersorbet



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 €

APPETIZER

Trüffelpommes	Ⓢ	10 €
Kleine Brotzeit, Rohschinken, Pickles, Brot		10 €
Dim Sum, Kimchi (SPICY)	Ⓢ VEGAN	3 Stck. 10 €
RIVA Mini Burger		15 €

Flammkuchen

Wintertrüffel, Rucola, Parmesan	Ⓢ	24 €
---------------------------------	---	------

VORSPEISEN

Kürbis Ingwersuppe

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

Consommé

- Klassisch mit Flädle		12 €
- Royal mit getrüffelem Eierstich und Tafelspitz		16 €

Reichenauer Feldsalat

Kartoffel-Dressing, Rotkraut, Granatapfel	Ⓢ VEGAN	15 €
- Käsekräpfen	Ⓢ	+ 8 €
- „fully loaded“ mit Champignons, Speck und Ei		+ 8 €

Makrele Marrakesch

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

Onsen Ei

Spinat, Trüffel, Kartoffel	Ⓢ	20 €
----------------------------	---	------

Tuna Tatar

Sesamcracker, Gurke, Avocado, Yuzu		22 €
------------------------------------	--	------

ZWISCHENGERICHTE

Risotto

Kürbis, Granatapfel, Feta, Portulak



22 €

Tortellacci

Steinpilze, Parmesan, Rucola



24 €

Im Ofen gebackene Haferwurzel

Mohn Vinaigrette, Haselnuß, Kumquat



26 €

Gebackenes Kalbsbries

Quitten Chutney, Sellerie, Buchweizen

32 €

HAUPTGERICHTE

FISCH

Filet von der Goldforelle gebraten

Beurre Blanc, Schmorgurken, Kartoffelpüree

36 €

Loup de Mer (SPICY)

Gochujang Karotte, Pak Choi, Limettenreis

36 €

FLEISCH

Kalbsbacke

Rosenkohl, Nussbutter, Kartoffelpüree

36 €

Brust von der Barbarie Ente

BBQ Lack, Kürbis, Flower Sprouts

36 €

Unsere Cuts vom Grill

Kikok Hähnchen Suprême

250 g

36 €

Karree vom heimischen Hirsch

200 g

46 €

Rinderfilet Dry Aged

180 g

52 €

Black Creek Rib Eye Steak

250 g

58 €

In den Varianten

RIVA

Jus, Petersilienwurzel, Trüffelnkroketten

Klassik

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes, Reichenauer Salatspitzen

Special

Seeteufel für 2 Personen

Petersilie, Ratatouille, Muschelragout, Conchiglione

400 g

82 €

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



Birne-Ingwersorbet

Mini Crème brûlée



6 €

Tarte Tatin

Bodenseeapfel, Mandel, Vanille



14 €

Crumble

10 Minuten Zubereitungszeit

Zwetschge, Rum-Vanilleeis



14 €

Nougat

Karotte, Sanddorn, Sauerrahmeis



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 Tourrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



24 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

5 cl

9 €

Château Guiraud, Sauternes