

## LUNCH MENU

**Flammkuchen**

Wintertrüffel, Rucola, Parmesan



24 €

**Consommé**

- Klassisch mit Flädle

12 €

- Royal mit geträffeltem Eierstich und Tafelspitz

16 €

**Reichenauer Feldsalat**

Kartoffel-Dressing, Rotkraut, Granatapfel



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 €

---

<b>Filet von der Goldforelle gebraten</b> Beurre Blanc, Schmorgurke, Kartoffelpüree	36 €
<b>Kalbsbacke</b> Rosenkohl, Nussbutter, Kartoffelpüree	36 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	36 €
<b>Brust von der Barbarie Ente</b> BBQ Lack, Kürbis, Flower Sprouts	36 €

---

<b>Kugel Eis</b> von der Bio-Eis Manufaktur Yammi	⌚	5 €
Tahiti Vanille		
Dunkle Schokolade		
Honig aus der Region		
Kürbiskernöl		
Zitronensorbet	⌚ VEGAN	
Birne-Ingwersorbet	⌚ VEGAN	
<b>Mini Crème brûlée</b>	⌚	6 €
<b>Affogato</b> Espresso, Vanilleeis, Sahne	⌚	12 €
<b>Strudel vom Bodenseeapfel</b> Kürbiskerneis, Zimtsahne	⌚	14 €
<b>The Gourmand</b> Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	⌚	16 €
<b>Crème brûlée für Zwei</b> Zwetschgensorbet, verschiedene Toppings	⌚	20 €
<b>Hausgemachte Kuchen und Törtchen</b> aus unserer Patisserie Wechselnde Auswahl	⌚	7 €

**APPETIZER**

<b>Trüffelpommes</b>	ⓧ	10 €
<b>Kleine Brotzeit, Rohschinken, Pickles, Brot</b>		10 €
<b>Dim Sum, Kimchi (SPICY)</b>	ⓧ VEGAN	3 Stck. 10 €
<b>RIVA Mini Burger</b>		15 €

**Flammkuchen**

<b>Wintertrüffel, Rucola, Parmesan</b>	ⓧ	24 €
--	---	------

**VORSPEISEN**

<b>Kürbis Ingwersuppe</b>		
Öl und Chutney vom heimischen Hokkaido	ⓧ VEGAN	12 €

**Consommé**

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

**Reichenauer Feldsalat**

Kartoffel-Dressing, Rotkraut, Granatapfel	ⓧ VEGAN	15 €
- Käsekrapfen	ⓧ	+ 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 V 22 €

### Tortellacci

Steinpilze, Parmesan, Rucola V 24 €

### Im Ofen gebackene Haferwurzel

Mohn Vinaigrette, Haselnuß, Kumquat V VEGAN 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, Trüffelkroketten

#### 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  
- gebratene Garnelen

ⓧ 16 € 20 €  
22 € 30 €

### Mango Curry

Zuckerschoten, Sprossen, Paprika, Jasminreis  
- Karaage Chicken  
- gebratene Garnelen

ⓧ 22 €  
+ 8 €  
+ 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**

Zwetschge, Rum-Vanilleeis

10 Minuten Zubereitungszeit



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