

---

 LUNCH MENÜ

**Flammkuchen**

 Bärlauch, grüner Spargel, Belper Knolle Ⓢ 16 €

---

**Consommé**

Flädle, Schnittlauch 12 €

**Reichenauer Wildkräutersalat**

 Zitrus Vinaigrette, Pinienkerne, Radieschen Ⓢ VEGAN 15 €

 - Käsekrapfen Ⓢ + 8 €

- gebratene Garnelen + 8 €

**Burratine**

 Spargelsalat, Erdbeere, Pinienkerne Ⓢ 20 €

**Geflämmte Fjord Forelle**

Jalapeño, Gurke, Zwerg Zitrone 22 €

---

**Spaghetti aglio olio**

 Parmesan, Chili, Knoblauch Ⓢ 20 €

- gebratene Garnelen 30 €

**Risotto**

 Wildkräuter, Pecorino Ⓢ 24 €

**Tortellini**

 Trüffel, Parmesan Ⓢ 32 €

---

**Grünes Thai Curry**

 Wilder Brokkoli, Pak Choi, Jasminreis Ⓢ 22 €

- Karaage Chicken + 8 €

- gebratene Garnelen + 8 €

**Tuna Poke**

Yuzu Mayonnaise, Edamame, Kimchi, Jasminreis 22 €

**Rotbarsch**

Tandoori Linsen, Pak Choi 36 €

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 36 €

### Rinderfilet Dry Aged

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes

Reichenauer Salatspitzen 180 g 52 €

---

### Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Zitronensorbet

Cassissorbet



5 €



### Mini Crème brûlée



6 €

### Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



12 €

### Rhabarber Tarte

Sauerrahmeis, Himbeere, Vanille



14 €

### The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten  
aus unserer Patisserie



16 €

### Crème brûlée für Zwei

Kalamansieis, 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 €
Naan Brot, zweierlei Dip	Ⓢ	10 €
Kräuterfalafel mit Vadouvan, eingelegter Kürbis	Ⓢ VEGAN	3 Stck. 10 €
RIVA Mini Burger		15 €

## Flammkuchen

Bärlauch, grüner Spargel, Belper Knolle	Ⓢ	16 €
---	---	------

## VORSPEISEN

## Erbsenschaumsuppe

Kokos, Affila, Pinienkerne	Ⓢ VEGAN	12 €
- gebratene Wachtelbrust		+ 6 €

## Consommé "Frühling"

Kräuternocken, Gemüse, Tafelspitz		16 €
-----------------------------------	--	------

## Reichenauer Wildkräutersalat

Zitrus Vinaigrette, Pinienkerne, Radieschen	Ⓢ VEGAN	15 €
- Käsekrapfen	Ⓢ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €

## Onsen Ei

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

## Burratine

Spargelsalat, Erdbeere, Pinienkerne	Ⓢ	20 €
-------------------------------------	---	------

## Geflämmte Fjord Forelle

Jalapeño, Gurke, Zwerg Zitrone		22 €
--------------------------------	--	------

## ZWISCHENGERICHTE

**Risotto**

- Wildkräuter, Pecorino	Ⓢ	20 €
- Bärlauch, Beete, Mangold, Wachtelbrust		26 €

**Tortellini**

Trüffel, Parmesan	Ⓢ	24 €
-------------------	---	------

**Spargel Crêpe**

Lauwarmer Spargelsalat, Bärlauchschaum	Ⓢ VEGAN	26 €
--	---------	------

## HAUPTGERICHTE

## FISCH

**Rotbarsch**

Tandoori Linsen, Pak Choi		36 €
---------------------------	--	------

**Steinbutt**

Krustentierschaum, Spargel, Kartoffelpüree		38 €
--	--	------

## FLEISCH

**Flanksteak**

Kräuterseitlinge, Topinambur, Chimichurri		34 €
---	--	------

**Lammrücken**

Mais, Bärlauch, Rhabarber		36 €
---------------------------	--	------

**Unsere Cuts vom Grill**

Kikok Hähnchen Suprême	250 g	36 €
------------------------	-------	------

Kalbs-Entrecôte	200 g	42 €
-----------------	-------	------

Rinderfilet Dry Aged	180 g	52 €
----------------------	-------	------

**In den Varianten**
**RIVA**

Sauce Béarnaise, grüner Spargel, Dauphine Kartoffeln

**Klassik**

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes, Reichenauer Salatspitzen

## SPECIAL

**Rinderfilet Wellington für 2 Personen**

Trüffeljus, Yorkshire Pudding, glasierte Bundmöhren	400 g	130 €
---	-------	-------

## UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

### Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



16 € 20 €

- gebratene Garnelen

22 € 30 €

### Grünes Thai Curry

Wilder Brokkoli, Pak Choi, 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

Stracciatella

Zitronensorbet



Cassissorbet

### Mini Crème brûlée



6 €

### Rhabarber Tarte

Sauerrahmeis, Himbeere, Vanille



14 €

### Cheesecake

Himbeere, Basilikum, Weiße Schokolade



14 €

### Financier

Erdbeere, Tonkabohne, Krokant



14 €

### Crème brûlée für zwei

Kalamansieis, 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 €

### Vanillespargel

Mit Taleggio gratiniert, rote Zwiebel



16 €

### Käseauswahl von René Tourrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



24 €

## DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

5 cl

9 €

Château Guiraud, Sauternes