

LUNCHKARTE

Flammkuchen

 Grüner Spargel, Belper Knolle Ⓜ 24 €
Reichenauer Pflücksalat

 Zitrus Vinaigrette, Pinienkerne, Insel Perle Ⓜ VEGAN 15 €

 - Käsekrapfen Ⓜ + 8 €

 - Garnelen + 8 €

 - gebratene Pfifferlinge Ⓜ + 8 €
Consommé Royal

 Flädle, Schnittlauch 12 €
Panzanella Salat

 Oliven, Basilikum, rote Zwiebeln Ⓜ 20 €
Artischocke

 Senfkornvinaigrette, Zitronenaioli Ⓜ VEGAN 26 €
Spaghetti aglio olio

 Parmesan, Chili, Knoblauch Ⓜ 20 €

 - gebratene Garnelen 30 €
Risotto

 Wildkräuter, Pecorino Ⓜ 26 €
Tortellini

 Trüffel, Parmesan Ⓜ 34 €
Grünes Thai Curry

 Wilder Brokkoli, Pak Choi, Jasminreis Ⓜ 22 €

 - Karaage Chicken + 8 €

 - gebratene Garnelen + 8 €
Tuna Poke

 Yuzu Mayonnaise, Edamame, Kimchi, Jasminreis 22 €
Steinbutt

 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

Birne-Ingwersorbet



5 €



Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



12 €

Cheesecake

Himbeere, Basilikum, weiße Schokolade



14 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten

aus unserer Patisserie



16 €

Crème brûlée für Zwei

Kalamansieis, verschiedene Toppings



20 €

Mini Crème brûlée



6 €

Eisbecher

Eisschokolade Black'n White

Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne



12 €

Eiskaffee

Vanilleeis, Sahne



12 €

Spaghetti Eis

Erdbeersauce, Sahne, weiße Schokolade



14 €

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 €
Kartoffelbrot, Sojabutter	Ⓢ	10 €
Kräuterfalafel mit Vadouvan	Ⓢ VEGAN	4 Stck. 10 €
RIVA Mini Burger		15 €

Flammkuchen

Grüner Spargel, Belper Knolle	Ⓢ	24 €
-------------------------------	---	------

VORSPEISEN
Reichenauer Pflücksalat

Zitrus Vinaigrette, Pinienkerne, Insel Perle	Ⓢ VEGAN	15 €
- Käsekrapfen	Ⓢ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
- gebratene Pfifferlinge	Ⓢ	+ 8 €

Zitronengras Curryschaumsuppe

Kokos, Kaffir Limette, Galgant	Ⓢ VEGAN	12 €
- gebratene Garnele		+ 4 €

Consommé "Sommer"

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

Panzanella Salat

Oliven, Basilikum, rote Zwiebeln	Ⓢ	20 €
----------------------------------	---	------

Burratine

Confierte Tomaten, Pinienkerne, Basilikum	Ⓢ	20 €
---	---	------

Gelbschwanz Makrele

Avocado, Jalapeño, Finger Limes, Buttermilch		22 €
--	--	------

ZWISCHENGERICHTE

Risotto

- Wildkräuter, Pecorino	Ⓜ	22 €
- Pfifferlinge, Baby Spinat, Wachtelbrust		28 €

Artischocke

Senfkornvinaigrette, Zitronenaioli	Ⓜ VEGAN	26 €
------------------------------------	---------	------

Tortellini

Trüffel, Parmesan	Ⓜ	28 €
-------------------	---	------

Hummerschwanz

Linguini, spicy Bisque, Passe Pierre		48 €
--------------------------------------	--	------

HAUPTGERICHTE

FISCH

Steinbutt

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

Zander

Brunnenkresse, Pfifferlinge, Kartoffelrisotto		38 €
---	--	------

FLEISCH

Flanksteak

Pfifferlinge, Süßkartoffel, Chimichurri		34 €
---	--	------

Short Rib

BBQ-Lack, Schalottentarte, wilder Brokkoli		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, Pfifferlinge, Dauphine Kartoffeln

Klassik

Café de Paris Butter, Pommes Allumettes, Reichenauer Salatspitzen

SPECIAL

Dorade für 2 Personen

Udon Nudeln, grüne Papaya, Thai Vinaigrette	400 g	89 €
---	-------	------

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



Birne-Ingwersorbet

Schokoladen Eclair

Kirsche, Shiso, Vanille



14 €

Cheesecake

Himbeere, Basilikum, Weiße Schokolade



14 €

Sauerrahm Tartelette

Aprikose, Nougat, Krokant



14 €

Crème brûlée für zwei

Kalamansieis, verschiedene Toppings



20 €

Mini Crème brûlée



6 €

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 €

Regionale Käseauswahl von René Tourrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



24 €

Ziegenkäse

Zuckerwatte, Guave, Ingwer, Zitronenverbene



16 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2018 Oremus

0,1 l

10 €

Tokaj Oremus Szamorodni

0,5 l

49 €