RIVA
BODENSEE

LUNCHKARTE

Flammkuchen
Portweinfeigen, Serrano Schinken, Rucola — 18 €

Consommé Klassik
Flädle, Schnittlauch — 12 €

Kürbiscrèmesuppe
Kokos, steirisches Kernöl — VEGAN — 12 €
- gebratene Garnelen — + 3 € p. Stück

Reichenauer Feldsalat
Himbeervinaigrette, Kürbiskerne, Granatapfel — VEGAN — 16 €
- gebratene Waldpilze — + 8 €
- gebratene Garnelen — + 3 € p. Stück

Spaghetti aglio olio
Parmesan, Chili, Knoblauch — 20 €
- gebratene Garnelen — + 3 € p. Stück

Tortellini
Steinpilze, Cacio-e-Pepe-Schaum
Pinienkernkaramell — 28 €

Risotto
Kürbis, Granatapfel, Kale, Lesbos Feta — 28 €

Grünes Thai Curry
Wilder Brokkoli, Pak Choi, Jasminreis — VEGAN — 24 €
- crispy Chicken — + 2 € p. Stück
- gebratene Garnelen — + 3 € p. Stück

Kokos Ramen
Schweinebauch, Ajitama Ei, Pak Choi, Shiitake — 26 €

Saibling
Winzerin Art, Beurre Blanc, Champagnerkraut
Kartoffelpüree — 34 €

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites — 38 €

Rinderfilet Dry Aged
Café de Paris Butter, Pommes Allumettes
Reichenauer Feldsalat — 180 g — 58 €

Kugel Eis
von der Bio-Eis Manufaktur Yammi — 5 €
Tahiti Vanille
Dunkle Schokolade
Kürbiskern
Zitronensorbet — VEGAN
Birne-Ingwer — VEGAN

Affogato
Espresso, Vanilleeis, Sahne — 12 €

Apfelstrudel
Vanilleeis, steirisches Kernöl, Schlagsahne — 14 €

Crèmeux
Yuzu, Banane, Miso — 14 €

The Gourmand
Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie — 16 €

Crème brûlée für Zwei
Zimtblüteneis, verschiedene Toppings — 22 €

Mini Crème brûlée — 6 €

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

Kartoffelbrot, Kürbis, Apfel-Zwiebelbutter		12 €
Hegau Sandwich, Rehkeule, Brioche		12 €
Trüffelpommes		14 €
RIVA Mini Burger Wagyu		16 €
Flammkuchen		
Portweinfeigen, Serrano Schinken, Rucola		18 €

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe		
Kokos, Steirisches Kernöl	VEGAN	12 €
- gebratene Garnelen		+ 3 € p. Stück
Consommé		
- Klassisch mit Flädle		12 €
- Trüffelmaultasche, Gemüse		22 €
Reichenauer Feldsalat		
Himbeervinaigrette, Kürbiskerne, Granatapfel	VEGAN	16 €
- gebratene Waldpilze		+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 3 € p. Stück
Blumenkohl		
Trüffel, Radicchio, Eigelb		18 €
Hamachi		
Wakame, Mango, Maui Onion Sud		22 €
Rinderfilet Tataki		
Gurke, Wasabi, Grapefruit, Rettich		24 €

ZWISCHENGERICHTE

Sandkarotte
Dim Sum, Vanille, Ingwer, Dashi — VEGAN — 22 €

Risotto
Kürbis, Granatapfel, Kale, Lesbos Feta — 22 €
- Jakobsmuschel — + 6 €

Tortellini
Steinpilze, Cacio-e-Pepe-Schaum
Pinienkernkaramell — 22 €

HAUPTGERICHTE

FISCH

Saibling
„Winzerin Art“
Beurre Blanc, Champagnerkraut, Kartoffelpüree — 34 €

Geflämmter Miso Kabeljau
Kürbis, Pak Choi, Shiitake, Dashi — 40 €

FLEISCH

Kalbsbacke
Rosenkohlblätter, Fingermöhren, Kartoffelpüree — 36 €

Entenbrust
Purple Curry Jus, Chinakohl, Hokkaido — 40 €

Unsere Cuts vom Grill

Karree vom Hirsch	180 g	40 €
Kalbs-Entrecôte	250 g	48 €
Rinderfilet Dry Aged	180 g	58 €

In den Varianten
RIVA
Pfefferrahm, Spitzkohl, Kartoffel-Roquefort-Gratin

Klassik
Café de Paris Butter, Pommes Allumettes, Reichenauer Feldsalat

SPECIAL

Rehrücken Baden-Baden für 2 Personen
Rosenkohl, Birne, Kräuterspätzle — 400 g — 92 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio
Parmesan, Chili, Knoblauch — 16 € 20 €
- gebratene Garnelen + 3 € p. Stück

Grünes Thai Curry
Wilder Brokkoli, Pak Choi, Jasminreis — VEGAN 24 €
- crispy Chicken + 2 € p. Stück
- gebratene Garnelen + 3 € p. Stück

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 38 €

Zürcher Geschnetzeltes
Rösti 38 €

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern

DESSERT & KÄSE

Kugel Eis
von der Bio-Eis Manufaktur Yammi — 5 €
Tahiti Vanille
Dunkle Schokolade
Kürbiskern
Zitronensorbet — VEGAN
Birne-Ingwer — VEGAN

Crèmeux
Yuzu, Banane, Miso — 14 €

Kirsche
Kirsche, Vanille, Brioche — 14 €

Baba au Rhum
Zwetschgenragout, Muscovado Chantilly — 14 €

Crème brûlée für zwei
Zimtblüteneis, verschiedene Toppings — 22 €

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 €

Käse Soufflé
Süßholz, Vanille, Birne, Ingwer — 16 €

Regionale Käseauswahl von René Tourrette
Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney — 26 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2018	Oremus	0,1 L	10 €
	Tokaj Oremus Szamorodni	0,5 L	49 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer