

## LUNCH MENU

<b>Oliven, Grissini, Parmigiano</b>	ⓧ	10 €
<b>Artischocke</b> Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette	ⓧ VEGAN	16 €
<b>Pinsa estivo</b> Pfifferlinge, rote Zwiebel, Rucola, Parmesan	ⓧ	20 €
<hr/>		
<b>Pfifferlingsschaumsuppe</b> Schnittlauch, Brezelknusper	ⓧ	12 €
<b>Reichenauer Blattsalate</b> Tomaten, Mais, Champagner-Vinaigrette	ⓧ VEGAN	14 €
- sautierte Pfifferlinge	ⓧ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Gado Gado</b> Indonesische Gemüsebowl, Erdnuss, Edamame	ⓧ VEGAN	14 €
- crispy Tofu	ⓧ	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Burrata von der Manufaktur Melillo</b> Reichenauer Ochsenherztomate, Zucchini, Pinienkerne	ⓧ	20 €
<hr/>		
<b>Spaghetti aglio olio e pepperoncino</b> Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	15 € 18 €
- gebratene Garnelen		21 € 28 €
<b>Mafaldine Pasta</b> Pfifferlinge à la Crème, Rucola, Belper Knolle	ⓧ	18 € 24 €
<b>Grünes Thaicurry</b> Pak Choi, Bohnen, Thaibasilikum, Jasminreis	ⓧ VEGAN	22 €
- crispy Tofu	ⓧ	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
<b>Tortellacci</b> Parmesansauce, Sommertrüffel	ⓧ	24 € 30 €
<b>Ahi Tuna Poke</b> Jasminreis, Avocado, Edamame, Miso		24 €
<hr/>		
<b>Ahrenhorster Wallerfilet</b> Babyspinat, Oxalis, knusprige Fondant Kartoffel		28 €
<b>Bretonischer Rochen</b> Romesco Sauce, Oliven, Kapern, Bohnensalat		30 €

### Burger Deluxe

180 g Wagyu Patty, Potato Bun, Sommertrüffel, Pancetta, Gruyère 26 €  
 - Ein Glas Laurent Perrier Rosé Champagner + 24 €

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 31 €

### Zürcher Geschnetzeltes

Rösti 32 €

### Mini Crème brûlée

Ⓢ 6 €

### Affogato

Espresso, Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne Ⓢ 10 €

### Basil Sake

Passionsfruchtsorbet, Basilikum Ⓢ VEGAN 12 €

### „Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Waldbeeren, Vanilleeis Ⓢ 14 €

### Crème brûlée für Zwei

Passionsfruchtsorbet, verschiedene Toppings Ⓢ 20 €

### Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi Ⓢ 4 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Joghurt

Zitronensorbet

Ⓢ VEGAN

Mangosorbet

Ⓢ VEGAN

### Eiskaffee

Vanilleeis, Sahne Ⓢ 12 €

### Eisschokolade Black 'n White

Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne Ⓢ 12 €

### All about Cacao

Veganes Schokoeis, Kakaosaft, Kokos Ⓢ VEGAN 14 €

### Ti Ra Mi Su Becher

Kaffeeis, Mascarpone, Löffelbiskuits Ⓢ 14 €

### Pfirsich Melba „1899“

Weinbergpfirsich, Bodenseesecco, Himbeeren, Vanilleeis Ⓢ 14 €

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern  
 Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer