

APPETIZER

Oliven, Grissini, Parmigiano	Ⓢ	10 €
Trüffelpommes	Ⓢ	10 €
Gemüsecrudités, Lemon-Tahini Dip	Ⓢ VEGAN	10 €
Crispy Rice, Avocado, Litschi	Ⓢ VEGAN	10 €

RIVA Mini Burger		12 €
- Mafia Style		+ 3 €

Artischocke, Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette	Ⓢ VEGAN	16 €
---	---------	------

Pinsa estivo		
Pfifferlinge, rote Zwiebel, Rucola, Parmesan	Ⓢ	20 €

VORSPEISEN

Pfifferlingschaumsuppe		
Schnittlauch, Brezelknusper	Ⓢ	12 €
- Pulled Beef Praline, Aprikose		+ 6 €

Reichenauer Blattsalate		
Tomaten, Mais, Champagner-Vinaigrette	Ⓢ VEGAN	14 €
- sautierte Pfifferlinge	Ⓢ	+ 8 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €

Gado Gado		
Indonesische Gemüsebowl, Erdnuss, Edamame	Ⓢ VEGAN	14 €
- crispy Tofu	Ⓢ	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €

Burrata von der Manufaktur Melillo		
Reichenauer Ochsenherztomate, Zucchini, Pinienkerne	Ⓢ	20 €

Pulpo gegrillt		
Wassermelone, Feta, Rucola		22 €

Vitello Tonnato		
Amalfi Zitrone, Kapern, Focaccia		22 €

HAUPTGERICHTE

Mafaldine Pasta		
Pfifferlinge à la Crème, Rucola, Belper Knolle	Ⓢ	18 € 24 €

Risotto		
Ein Jahr gereift, Cima di Rapa, Pfifferlinge	Ⓢ	18 € 24 €
- gebackene Sardine		+ 8 €

Handgemachte Gnocchi giganti		
San Marzano Tomaten, Ciliegine, Basilikum	Ⓢ	18 € 25 €

Tortellacci		
Parmesansauce, Sommertrüffel	Ⓢ	24 € 30 €

FISCH
Ahrenhorster Wallerfilet

Babyspinat, Oxalis, knusprige Fondant-Kartoffel 28 €

Bretonischer Rochen

Romesco Sauce, Oliven, Kapern, Bohnensalat 30 €

Eismeersaibling

Pikantes Aguachile, Palmherzen, Avocado, Süßkartoffel 32 €

FLEISCH
Wagyu Short Rib glasiert

Sesam, Gochujang, wilder Brokkoli, Süßkartoffel 34 €

Rinderfilet dry aged „Edition Classic“

 Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 42 € 58 €
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

Rinderfilet dry aged „Edition Sommer 24“

BBQ Style, 3 x Mais, Aprikose, Pfifferlinge 160 g / 250 g 46 € 62 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE
Spaghetti aglio olio e peperoncino

 Parmesan, Chili, Knoblauch 15 € 18 €
 - gebratene Garnelen 21 € 28 €

Grünes Thai-Curry

 Pak Choi, Bohnen, Thaibasilikum, Jasminreis 22 €
 - crispy Tofu + 4 €
 - gebratene Garnelen + 8 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 31 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti 32 €

SWEETS

Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Joghurt

Zitronensorbet

Mangosorbet



4 €



Mini Crème brûlée



6 €

Basil Sake

Passionsfruchtsorbet, Basilikum



12 €

Schokoladenfondant „Ivoire“

Weinbergpfirsich, Himbeer-Vanilleeis



14 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Waldbeeren, Vanilleeis



14 €

Vacherin Glacé

Waldfrucht, Mascarpone, Baiser



14 €

Aprikosen Tarte Tatin

Rosmarineis, Erdmandeln



14 €

Crème brûlée für Zwei

Passionsfruchtsorbet, verschiedene Toppings



20 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

Genießen Sie unseren Espresso als:

3 €

Affogato

Espresso, Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne



10 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2021 Hommage à Luise

0,1 l

9 €

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,75 l

54 €