

APPETIZER

Allgäuer Bergkäse, eingelegtes Gemüse	ⓧ	10 €
Trüffelpommes	ⓧ	10 €
Crispy Rice, Aubergine, Miso	ⓧ VEGAN	10 €
Croquetas, Ajoblanco		
- Steinpilz	ⓧ	10 €
- Chorizo		10 €
RIVA Mini Burger		12 €
- Feta, Acili Ezme, Spinat		+ 2 €
Bretonische Austern Fine de Claire Nr. 2		
- Natur		Stck. 5 €
- Passionsfrucht, Basilikum		Stck. 7 €
Pinsa Bianco		
Herbsttrüffel, Fontina, Ricotta	ⓧ	26 €

VORSPEISEN

Kürbis-Kokosschaumsuppe		
Linsen, Kernöl, Ahornsirup	ⓧ VEGAN	12 €
- Jakobsmuschel		+ 5 €
Reichenauer Blattsalate		
Blumenkohl Couscous, Paprika, Kerne	ⓧ VEGAN	14 €
- im Ofen gebackener Kürbis	ⓧ VEGAN	+ 4 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
Shroom Tatar		
Portobello Pilze, Liebstöckel, Senf	ⓧ VEGAN	16 €
- Bio Eigelb, Herbsttrüffel	ⓧ	+ 8 €
Ziegenkäse karamellisiert		
Feigen, alter Balsamico, Piemonteser Haselnüsse	ⓧ	20 €
Sashimi Selektion		
- Thunfisch, Ponzu, Tofu, Yuzu		22 €
- Rinderfilet, Ponzu, heiße Limetten-Jalapeño butter		26 €
Jakobsmuschel		
Algensalat, Kombucha, Sesam, grüner Apfel		24 €

HAUPTGERICHTE

Aubergine

Gebacken mit Miso, Ingwer, Amaranth 🌱 VEGAN 18 €

Casarecce Pasta

Burrata, Zitronenpesto, Pistazie, Portulak 🌱 18 € 24 €

Linguine Vongole

Herzmuscheln, Chili, Petersilie, Bottarga 🌱 20 € 26 €

Tortellacci

Parmesansauce, Herbsttrüffel 🌱 24 € 30 €

FISCH

Zanderfilet

Kürbis, Rosenkohl, San Daniele, Fregola Sarda 30 €

Knurrhahnfilet

Sepia, Blumenkohl, schwarzer Knoblauch, Gnocchi 32 €

Bergforellenfilet

Forellenkaviar, Wurzel Allerlei, Petersilie 32 €

FLEISCH

Iberico

Glasiertes Papada und knuspriger Nacken
Spitzkohl, Pflaume, Reiscracker 34 €

US Rib Eye Steak

Geräucherte Tomatenbutter, geröstetes Blattgemüse
Risoléekartoffeln 250 g 56 €

Rinderfilet dry aged „Edition Classic“

Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 44 € 60 €
Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

Rinderfilet dry aged „Edition Herbst 24“

Variation von der Höri Bülle, Gruyère, Herbsttrüffel
Kartoffel Espuma 160 g / 250 g 48 € 64 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Parmesan, Chili, Knoblauch



15 € 18 €

- gebratene Garnelen

21 € 28 €

Grünes Thai-Curry

Pak Choi, Bohnen, Thaibasilikum, Jasminreis



VEGAN

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

Pistazie

Zitronensorbet

Kirschsorbet



4 €



Mini Crème brûlée



6 €

Sgroppino

Amalfi Zitrone, „Höhenrausch“ vom Weingut Vollmayer



12 €

Valrhona Schokoladenfondant

Espresso, Haselnuss, eingelegte Griottekirsche



14 €

„Die Diva vom RIVA“

Champagnersabayon, Beeren, Vanilleeis



14 €

Milchschnitte

Vollmilchschaum, Schokobiskuit, Zwetschgen, Zimtblüte



14 €

Tarte RIVAZienne

Himbeeren, Vanille



14 €

Crème brûlée für Zwei

Kirschsorbet, 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 €