



LUNCH MENU

Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz  pro Person 3,50 €

Artischocke

Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette  20 €


Pinsa Pistacchio

Pistazien aus Bronte, Zitrone, Mortadella 22 €

Tom Ka Gung

Garnele, Kokosmilch, Crispy Chili Öl, Pilze 12 €

Reichenauer Blattsalate

Kartoffelsalat, Sprossen, Schnittlauchvinaigrette  14 €

- Austernpilzschnitzel  + 6 €

- gebratene Garnelen + 8 €

Spargel Tarte

Crème Fraîche aus der Normandie, Eigelb  18 €

- Portion Bayonne Schinken + 6 €

Thunfisch Carpaccio

Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone 22 €

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch  15 € 18 €

- gebratene Garnelen 21 € 28 €


Grünes Thaicurry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis  22 €

- crispy Tofu  + 4 €

- gebratene Garnelen + 8 €

Tortellacci Zitrone

Ricotta, Spargelragout, Datteltomate  18 € 24 €

- gebratene Garnelen 22 € 32 €


Hiyashi Chuka Bowl

Kalte Ramen Nudeln mit Sesamdressing

Gurke, Karotte, Brokkoli, Ei, Nori, Lauch  24 €

- knusprige Chicken Karaage + 6 €

Risotto

Bärlauch, Crottin de Chavignol, Wildkräuter, Haselnuss  20 € 26 €

Goldforelle confiert		
Spargel, Kerbel, Bärlauch Risotto		32 €
RIVA Burger Deluxe		
180 g Wagyu Patty, Potato Bun, Avocado, Sprossen, Monterey Jack		28 €
- Ein Glas Laurent Perrier Rosé Champagner		+ 24 €
Wiener Schnitzel		
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		32 €
Rinderfilet Dry Aged „Edition Frühling“		
Pfeffersauce, Birne, Bohne, Speck	180g	50 €
<hr/>		
Mini Crème brûlée	ⓧ	6 €
Affogato		
Espresso, Vanilleeis, Sahne	ⓧ	10 €
The Gourmand		
Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	ⓧ	16 €
Crème brûlée für Zwei		
Erdbeersorbet, verschiedene Toppings	ⓧ	20 €
Hausgemachte Kuchen und Törtchen aus unserer Patisserie		
Wechselnde Auswahl	ⓧ	7 €
Kugel Eis		
von der Bio-Eis Manufaktur Yammi	ⓧ	4 €
Tahiti Vanille		
Dunkle Schokolade		
Stracciatella		
Pistazie		
Zitronensorbet	ⓧ VEGAN	
Erdbeersorbet	ⓧ VEGAN	
Eiskaffee		
Vanilleeis, Sahne	ⓧ	12 €
Eisschokolade Black 'n White		
Dunkles Schokoladeneis, helle Schoki, Sahne	ⓧ	12 €
The Royal Highness		
Schokoeis, Vanilleeis, Erdbeersorbet, Waffelhippe, Schokosauce	ⓧ	14 €
Bella Italia		
FrISChe Erdbeeren, Pistazieneis, Zitronen crème	ⓧ	14 €

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

DINNER MENU

APPETIZER

Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz	Ⓢ	pro Person 3,50 €
Trüffelpommes	Ⓢ	10 €
Bao Bun, Schweinebauch, Gurke, Sriracha		2 Stck. 10 €
Taco, Avocado, Tomate, Mango - spicy Lachstatar	Ⓢ VEGAN	2 Stck. 10 € + 5 €
RIVA Mini Burger		12 €
Artischocke Zitronen Aioli, Dijon Vinaigrette	Ⓢ VEGAN	20 €
Pinsa Pistacchio Pistazien aus Bronte, Zitrone, Mortadella		22 €

VORSPEISEN

Reichenauer Blattsalate Kartoffelsalat, Sprossen, Schnittlauchvinaigrette	Ⓢ VEGAN	14 €
- Austernpilzschnitzel	Ⓢ VEGAN	+ 6 €
- gebratene Garnelen		+ 8 €
Beef Tea Crudo vom Rinderfilet, Erbse, Sellerie		16 €
Spargel Tarte Crème Fraîche aus der Normandie, Eigelb	Ⓢ	18 €
- Portion Bayonne Schinken		+ 6 €
Jakobsmuscheln aus dem Dampf Ingwer, Pfeffer, Lauch		20 €
Thunfisch Carpaccio Olive, Wachtelspiegelei, Zitrone		22 €
Ceviche Kingfish, Aguachile, Salzwiesengewächse, Kefir		22 €

HAUPTGERICHTE
Spargel karamellisiert

Pico de Gallo, Erdbeere, alter Balsamico, Mandel Ⓜ VEGAN 18 €
 - geräucherte Burrata + 10 €

Tortellacci Zitrone

Ricotta, Spargelragout, Datteltomate Ⓜ 18 € 24 €
 - gebratene Garnelen 22 € 32 €

Risotto

Bärlauch, Crottin de Chavignol, Wildkräuter, Haselnuss Ⓜ 20 € 26 €

Linguine

Sanft gegarter Hummerschwanz
 Krustentiersauce, Mönchsbart 48 €

FISCH
Goldforelle confiirt

Spargel, Kerbel, Bärlauch Risotto 32 €

Glen Douglas Lachs

Rhabarber, Kimchi, Waldpilze, Teriyaki 36 €

Störfilet „Kombujime“

Krabben, Mairüben, Mispel, Gnudi 36 €

FLEISCH
Hirschrücken

Morcheln, junge Erbsen, Schmelzzwiebel, Kartoffelpüree 32 €

Weidelamm

Rücken und Keule geschmort
 Artischocke, Bärlauch, Olive, Gnocchi 34 €

Rinderfilet dry aged „Edition Frühling“

Pfeffersauce, Birne, Bohne, Speck 180g 50 €

Als Chateaubriand für 2 Personen

Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison, Frühlingkartoffel 400 g 100 €

UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



15 € 18 €

- gebratene Garnelen

21 € 28 €

Grünes Thai-Curry

Pak Choi, Brokkoli, Thaibasilikum, Jasminreis



22 €

- crispy Tofu



+ 4 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

32 €

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

34 €

DESSERT & KÄSE
Kugel Eis

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Zitronensorbet

Erdbeersorbet



4 €


Mini Crème brûlée


6 €

Bodenseeapfel

Mousse, Gâteau und Sorbet

Erdnuss, Miso, Karamell



14 €

Valrhona Schokoladen Ganache

Erdbeere, Pistazie, Kakaosorbet



14 €

Crème brûlée für Zwei

Erdbeersorbet, verschiedene Toppings



20 €

Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?

3 €

Genießen Sie unseren Espresso als:

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Sahne



10 €

The Gourmand

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

Brillat-Savarin

Kirsche, Balsamessig, Rucolaeis



14 €

Käseauswahl von René Tourrette

Käse aus dem Dreiländereck, Kletzenbrot, Chutney



24 €

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2023 Petit Guiraud

Château Guiraud, Sauternes

5 cl

9 €