

Menu culin. R

Mosaïque d'omble chevalier ⁷

Chou pointu | wasabi | crème fraîche | saké



Variation de pigeon royal ^{7,8,9}

Consommé, blanc et cuisses de pigeon

Topinambours | baies de goji | pignons de pin



Sanglier Dim Sum ¹

Patates douces | basilic thaï | champignon crinière de lion



Sandre grillée ⁴

Matcha | fenouil | quinoa | agrumes



Pot-au-feu de veau ^{9,10}

Couscous | raifort | petits pois | mostarda



Plateau de fromage ⁷



Tiramisu revisité ^{7,8}

Chocolat | mascarpone | café

Menu complet 184,00

Menu complet accompagné de vin 270,00

Menu végétarien D.lice

Salade de laitue ^{3,7}

Œuf | oseille | ail | parmesan

🌱

Concombre glacé ⁷

Aneth | Yaourt

🌱

Cannellonis gratinés aux courgettes ^{1,3,7}

Légumes d'été | panko | fines herbes

🌱

Plateau de fromage ⁷

🌱

Soufflé au fruit de passion ^{3,7,8}

Noix de coco | ananas | mangue

Menu complet 110,00


Menu complet accompagné de vin 170,00

Menu Surprise

Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

Menu 210,00


Entrées froides

Salade de laitue ^{3,7} Œuf oseille ail parmesan		21
Mosaïque d'omble chevalier ⁷ Chou pointu wasabi crème fraîche saké		25
Kagoshima Wagyu Radis chou de Chine dashi oignons		36

Potages froids et soupes

Concombre glacé ⁷ Aneth Yaourt		17
Variation de pigeon royal ^{7,8,9} <i>Consommé, blanc et cuisses de pigeon</i> Topinambours baies de goji pignons de pin		26

Entrées chaudes

Cannellonis gratinés aux courgettes ^{1,3,7}		entrée	27
Légumes d'été panko fines herbes		plat principal	38
Sanglier Dim Sum ¹		entrée	29
Patates douces basilic thaï champignon crinière de lion		plat principal	42

Poissons et crustacés

Sandre grillée ⁴			52
Matcha fenouil quinoa agrumes			

Viandes

Pot-au-feu de veau ^{9,10}			49
Couscous raifort petit pois mostarda			
Filet de bison grillé ⁷			64
Pommes de terre en papillote tomates mangues avocat piment			

Évènements culin. R de l'été

Du 10 au 14 juillet 2019 🌸 **Semaine asiatique**

*Spécialités japonaises,
chinoises et thaïes*

13 juillet 2019 🌸 **Cours de cuisine asiatique**
dans l'après-midi

*Observez de près le travail de nos cuisiniers.
Ils vous révéleront leurs secrets
pour réussir des plats asiatiques délicieux*

27 juillet 2019 🌸 **Menu amuse-bouche**

De nombreux petits chefs-d'œuvre régaleront vos yeux et vos papilles

4 août 2019 🌸 **Fête estivale avec le duo Bandsquare**
à midi

17 août 2019 🌸 **Wine & Dine**

*Visite du domaine viticole von Salis
et dîner à La Riva*

Du 18 au 29 septembre 2019 🌸 **Semaine de la venaison**

Délices de la chasse

28 septembre 2019 🌸 **Cours de cuisine du gibier**
dans l'après-midi

Asia Stübli La Riva

Savourez les délicieux plats asiatiques de notre local Asia Stübli

*Sashimi, Maki ou Nigri, Dim Sum ou Rouleaux de printemps,
Curry thaï ou Canard laqué – laissez vous surprendre !*

Horaires d'ouverture

À partir du 19 juillet 2019, tous les vendredis et les samedis à partir de 18h30.

Réservation obligatoire

Nous utilisons uniquement des viandes provenant d'animaux élevés selon les besoins de l'espèce et veillons à acheter des produits obtenus de manière écologique.

Nos fournisseurs sont entre autres :

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zurich
Dörig und Brandl AG, Schlieren - Ecco Jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz
Fleischhandel AG, Coire - Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Œufs)

Veillez informer notre équipe en cas d'éventuelles intolérances ou allergies.

Provenance des produits :

*Bœuf en provenance des États-Unis, de l'Espagne et du Japon / Agneau en provenance de la Suisse et de l'Australie / Veau en provenance de la Suisse
Volaille en provenance de la France et de la Suisse / Poissons, coquillages et crustacés en provenance du Canada, de l'Atlantique, de l'Afrique du sud, du Japon, du Portugal et des îles Féroé.*

** peut avoir été produit avec des antibiotiques et/ou des facteurs de croissance.*

Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA de 7,7% comprise