

Menu Q.linaire

Terrine de cerf^{1a,3,7,8g,10,12}

Poire | Pistache | Moutarde | Lard | Figue



Maquereau roi^{2,3,4,7,9,10,11,14}

Huître | Yuzu | Edamame | Basilic thaï
Bagna Cauda | Wasabi



La trilogie de homard de Dominique^{2,7}

*Bisque * Homard poché * Glace*
Chou-fleur | Capucine | Ananas



Pigeonneau sauvage⁷

Pignon | Baie de goji | Topinambour



Symphonie de selle de chevreuil^{1a,3,7,9,10}

Civet de filet de chevreuil | Poitrine fumée | Croûtons | Airelle
Chou rouge | Rave d'automne | Chou de Bruxelles



Plateau de fromage⁷

Sélection Beeler



Le cigare^{1a,3,5,7,12}

Chocolat | Raisin | Pavot | Arachide

Menu complet 199

Menu complet avec accord mets et vins 296

Menu végétarien D.lice

Variation de maïs ^{1a,3,7,9}

Avocat | Piment | Coriandre



Consommé aux cèpes de Lenzerheide ^{7,8h}

Noix de macadamia | Fleurs



Les artichauts ^{7,8c}

Citron confit au sel | Noix | Truffe noire



Plateau de fromage ⁷

Sélection Beeler



Soufflé à la vanille de Tahiti ^{1a,3,7,8}

Yaourt de brebis | Mangue | Vanille | Menthe frisée

Menu complet 120

Menu complet avec accord mets et vins 195

Menu Surprise


Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

8 à 10 plats


Sur commande

Menu 225

Entrées froides

Variation de maïs ^{1a,3,7,9}		26
Avocat Piment Coriandre		
Terrine de cerf ^{1a,3,7,8g,10,12}		34
Poire Pistache Moutarde Lard Figue		
Maquereau roi ^{2,3,4,7,9,10,11,14}		36
Huître Yuzu Edamame Basilic thaï Bagna Cauda Wasabi		

Soupes et essences

Consommé aux cèpes de Lenzerheide ^{7,8h}		24
Noix de macadamia Fleurs		
La trilogie de Homard de Dominique ^{2,7}		32
<i>Bisque * Homard poché * Glace</i>		
Chou-fleur Capucine Ananas		

Entrées chaudes

Les artichauts ^{7,8c}



Citron confit au sel | Noix | Truffe noir

entrée 38

plat principal 49

Pigeonneau sauvage ⁷

Pignon | Baie de goji | Topinambour

42

Poisson

Sole grillée ^{1a,3,4,7,9}

Pomme de terre | Épinard | Céleri

59

Viandes

Symphonie de selle de chevreuil ^{1a,3,7,9,10}

Civet de filet de chevreuil | Poitrine fumée | Croûtons | Airelle
Chou rouge | Rave d'automne | Chou de Bruxelles

59

Duo de veau ^{1a,7,8g}

Filet et joue

Carotte | Tramezzini | Pistache

64

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

Nous vous prions de réserver vos places bien à l'avance, car le nombre de tables et donc le nombre de convives est limité par la règle de la distance de 1,5 m à respecter entre les tables.

* En fonction de l'évolution des ordonnances de l'OFSP

Asia Stübli La Riva

Fermé jusqu'à nouvel ordre.

La salle est utilisée comme extension du restaurant gastronomique.

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 - FHL, Coire - Fleischhandel AG, Coire
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eufs)

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