

# Quintessenzelles Menü

## **Komposition vom Rind** <sup>4,7</sup>

*Tatar \* Tataki \* Mark*

Kaviar | Pastinaken | Bergamotte | Crème fraîche



## **Tauben-Consommé** <sup>7</sup>

*Brust \* Schenkel*

Gojibeere | Topinambur | Pinienkerne



## **Wildfang Loup de Mer** <sup>4,7</sup>

Safran | Salicorne | Reis



## **Geschmorte Kalbsbacke** <sup>1</sup>

Kürbis | Zwiebel | Kümmel



## **Lammrücken** <sup>7,9</sup>

Polenta | Mais | Eschalotten | Knoblauch | Tomaten



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7</sup>



## **Die Zigarre** <sup>1,3,7,8</sup>

Cranberry | Choba Choba Schokolade | Mohn | Geräucherter Kardamom

Menü komplett 188.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 279.00

# Vegetarisches Genuss Menü

## **Blumenkohl-Variation** <sup>3,7,8a,10</sup>

Mandeln | Feige | Senf



## **Rotkraut-Maroni-Suppe** <sup>7</sup>

Sansho-Blütenpfeffer | Hibiskus



## **Ravioli mit weissem Alba Trüffel** <sup>1,3,7</sup>

Frischkäse | Parmesan



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7</sup>



## **Passionsfrucht-Soufflé** <sup>3,7,8</sup>

Kokosnuss | Ananas | Mango

Menü komplett 118.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 179.00

# Menu Surprise


*Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team  
überraschen*

*8 - 10 Gänge*

*Auf Vorbestellung*

Menü 225.00

## Kalte Vorspeisen

<b>Blumenkohl-Variation</b> <sup>3,7,8a,10</sup>		26
Mandeln   Feige   Senf		
<b>Komposition vom Rind</b> <sup>4,7</sup>		37
Tatar * Tataki * Mark		
Kaviar   Pastinaken   Bergamotte   Crème fraîche		
<b>Gelbflossen Thunfisch</b> <sup>4,6</sup>		32
Noriblatt   Rettich   Wasabi   Shiso-Kresse   Yuzu		

## Suppen und Essenzen

<b>Rotkraut-Maroni-Suppe</b> <sup>7</sup>		19
Sansho-Blütenpfeffer   Hibiskus		
<b>Tauben-Consommé</b> <sup>7</sup>		26
Brust * Schenkel		
Gojibeere   Topinambur   Pinienkerne		

## Warme Vorspeisen

<b>Ravioli mit weissem Alba Trüffel</b> <sup>1,3,7</sup> 	als Vorspeise	38
Frischkäse   Parmesan	als Hauptgang	52
<b>Geschmorte Kalbsbacke</b> <sup>1</sup>	als Vorspeise	36
Kürbis   Zwiebel   Kümmel	als Hauptgang	49

## Fisch und Krustentiere

<b>Wildfang Loup de Mer</b> <sup>4,7</sup>	58
Safran   Salicorne   Reis	
<b>Südafrikanische Scampi</b> <sup>2,4,7,9</sup>	60
Apfel   Sellerie   Nüsse	

## Fleisch

<b>Zürcher Geschnetzeltes 2.0</b> <sup>7,9</sup>	64
<i>Kalbsfilet * Nierli</i>	
Champignons   Kartoffeln   Petersilie	
<b>Lammrücken</b> <sup>7,9</sup>	58
Polenta   Mais   Eschalotten   Knoblauch   Tomaten	

# *Q. linarische Anlässe im Winter*

19. Dezember 2019 \* **Bordeaux Menü**

*Bordeaux Weine begleiten q. linarische  
Köstlichkeiten aus der Sterneküche*

24. bis 27. Dezember 2019 \* **Festtagsmenü**

*Gemütliches Schlemmen in  
weihnachtlicher Atmosphäre*

31. Dezember 2019 \* **Silvester Dinner**

*Gaumenschmaus und Live Musik mit  
dem Duo Bandsquare*

25. Januar 2020 \* **Amuse Bouche Menü**

*Viele kleine Meisterwerke, welche  
Augen und Gaumen begeistern*

12. bis 16. Februar 2020 \* **Francisco mit seiner Harfe**

*Mittags und abends ein musikalischer Genuss*

14. Februar 2020 \* **Valentinstag**

*Ein Menü zum Verlieben*

18. bis 22. März 2020 \* **Asiatische Tage**

*Japanische, Chinesische und  
Thailändische Spezialitäten*

21. März 2020 \* **Kochkurs**

*Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.  
Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die  
Zubereitung von Köstlichkeiten*

12. April 2020 \* **Ostersonntag Saisonende**

# Asia Stübli La Riva

**Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten in unserem Asia Stübli**

*Sashimi, Maki oder Nigiri, Dim Sum oder Frühlingsrollen,  
Thai-Curry oder Peking Ente - lassen Sie sich überraschen.*

## **Öffnungszeiten**

*unser Asia Stübli ist bis zum Dezember geschlossen.  
Wir freuen uns, Sie ab Dezember jeweils Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr im Asia Stübli  
verwöhnen zu dürfen.*

**Reservation erforderlich.**

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung  
und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.**

**Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:**

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zürich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Chur, - Fleischhandel AG, Chur  
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

***Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.***

***Produkteherkunft:***

*Rind aus USA, Spanien und Japan / Lamm aus der Schweiz und Australien / Kalb aus der Schweiz  
Geflügel aus Frankreich und der Schweiz / Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan, Portugal  
und Färöer Inseln*

*\* Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

***Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.***