

# Menu culin. R

## Déclinaison autour du boeuf <sup>4,7</sup>

*Steak tartare \* Tataki \* Marc*

Caviar | Panais | Bergamote | Crème fraîche

🍷

## Consommé de pigeon <sup>7</sup>

*Blanc \* Cuisse*

Baies de goji | Topinambours | Pignons de pin

🍷

## Loup de mer du grand large <sup>4,7</sup>

Safran | Salicorne | Riz

🍷

## Joue de veau braisée <sup>1</sup>

Potiron | Oignon | Carvi

🍷

## Selle d'agneau <sup>7,9</sup>

Polenta | Maïs | Échalotes | Ail | Tomates

🍷

## Chariot de fromage <sup>7</sup>

🍷

## Le Cigare <sup>1,3,7,8</sup>

Canneberge | Chocolat Choba Choba | Pavot | Cardamome fumée

Menu complet 188,00

Menu complet accompagné de vin 279,00

# Menu végétarien D.lice

## Variation de chou-fleur <sup>3,7,8a,10</sup>

Amandes | Figues | Moutarde



## Soupe de chou rouge et châtaignes <sup>7</sup>

Poivre de fleurs sansho | Hibiscus



## Ravioli aux truffes d'Alba <sup>1,3,7</sup>

Fromage frais | Parmesan



## Chariot de fromage <sup>7</sup>



## Soufflé aux fruits de passion <sup>3,7,8</sup>

Noix de coco | Ananas | Mangue

Menu complet 118,00

Menu complet accompagné de vin 179,00

# Menu Surprise


*Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !*

*8 à 10 plats*


*Sur commande*

**Menu 225,00**

## Entrées froides

<b>Variation de chou-fleur</b> <sup>3,7,8a,10</sup>		26
Amades   Figues   Moutarde		
<b>Déclinaison autour du boeuf</b> <sup>4,7</sup>		37
<i>Steak tartare * Tataki * Marc</i>		
Caviar   Panais   Bergamote   Crème fraîche		
<b>Thon jaune</b> <sup>4,6</sup>		32
Feuille de nori   Radis   Wasabi   Pousse de shiso   Yuzu		

## Potages froids et Consommés

<b>Soupe de chou rouge et châtaignes</b> <sup>7</sup>		19
Poivre de fleurs sansho   Hibiscus		
<b>Consommé de pigeon</b> <sup>7</sup>		26
<i>Blanc * Cuisse</i>		
Baies de goji   Topinambours   Pignons de pin		

## Entrées chaudes

**Ravioli aux truffes d'Alba** <sup>1,3,7</sup>  
Fromage frais | Parmesan



entrée 38  
plat principal 52

**Joue de veau braisée** <sup>1</sup>  
Potiron | Oignon | Carvi

entrée 36  
plat principal 49

## Poissons et Crustacés

**Loup de mer du grand large** <sup>4,7</sup>  
Safran | Salicorne | Riz

58

**Langoustine d'Afrique du Sud** <sup>2,4,7,9</sup>  
Pommes | Cèleri | Noix

60

## Viandes

**Émincé de veau à la zurichoise 2.0** <sup>7,9</sup>  
*Filet de veau \* Rognons*  
Champignons | Pommes de terre | Persil

64

**Selle d'agneau** <sup>7,9</sup>  
Polenta | Maïs | Échalotes | Ail | Tomates

58

# Évènements culin. R de l'hiver

19 décembre 2019 \* **Menu Bordeaux**

*Des vins de Bordeaux accompagnent  
les délices culin.R de la cuisine étoilée*

Du 24 décembre au 27 décembre 2019 \* **Menu de fête**

*Régalez-vous en toute sérénité  
dans l'ambiance chaleureuse de Noël*

31 décembre 2019 \* **Dîner de la Saint-Sylvestre**

*Régal culin.R et musique live avec le duo Bandsquare*

25 janvier 2020 \* **Menu amuse-bouche**

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

Du 12 au 16 février 2020 \* **Francisco et sa harpe**

*Un régál musical midi et soir*

14 février 2020 \* **Saint Valentin**

*Un amour de menu*

Du 18 au 22 mars 2020 \* **Journées asiatiques**

*Spécialités japonaises, chinoises et thaïes*

21 mars 2020 \* **Cours de cuisine**

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

12 avril 2020 \* **Dimanche de Pâques, fin de saison**

# Asia Stübli La Riva

**Savourez les délicieux plats asiatiques de notre local Asia Stübli**

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

## **Horaires d'ouverture**

*Nous nous réjouissons de pouvoir vous régaler  
tous les vendredis et les samedis à partir de 18h.*

## **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 - FHL, Coire - 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***