

Menu culin. R

Déclinaison de foie-gras ^{1a,3,7,8}

Terrine ★ glace ★ mousse

Airelle | mangue | gâteau à la broche



Bisque de homard ^{2,4,7,9}

Avocat | argousier | vanille



Poitrine de porc du « porc de bière » ⁷

Oignons | choucroute | pomme | cumin



Filets de sole pochés ^{4,7}

Pommes de terre | légumes-racines | bouillabaisse



Duo de canard ^{1a,7}

Chou rouge | kumquats | dim sum



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



L'Orange ^{1a,3,7,8b}

Cannelle | noisette

Menu complet 210

Menu complet avec accord des vins 315

Menu végétarien D.lice

La Betterave ^{1a,3,5,7}

Capucine | raifort | vinaigre balsamique | cacahuète



Consommé de champignons asiatique ⁶

Maïs | edamame | tofu



L'Aubergine ^{7,9}

Fromage de chèvre | céleri | baba ghanoush



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



Déclinaison de chocolats ^{1a,3,7}

Graines de potiron | shiso rouge

Menu complet 125

Menu complet avec accord des vins 200

Menu surprise


Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

8 à 10 plats


Sur commande

Menu 240


Entrées froides

La Betterave ^{1a,3,5,7}		24
Capucine raifort vinaigre balsamique cacahuète		
Déclinaison de foie-gras ^{1a,3,7,8}		38
<i>Terrine ★ glace ★ mousse</i>		
Airelle mangue gâteau à la broche		
Idée sushis de Dominique ^{2,4,7,11}		37
<i>Huîtres ★ crabe des neiges ★ maquereau</i>		
Wasabi bagna cauda gingembre soja riz	avec caviar à 10g	+20

Soupes et essences

Consommé de champignons asiatique ⁶		20
Maïs edamame tofu		
Bisque de homard ^{2,4,7,9}		29
Avocat argousier vanille		

Entrées chaudes

L'Aubergine ^{7,9}			42
Fromage de chèvre céleri baba ghanoush			
Poitrine de porc du « porc de bière » ⁷		en entrée	38
Oignons choucroute pomme cumin		en plat principal	49

Poisson et fruits de mer

Coquilles Saint-Jacques rôties ^{4,7,14}			54
Calamars haricots verts risotto à l'encre de seiche beurre blanc			
Filets de sole pochés ^{4,7}			64
Pommes de terre légumes-racines bouillabaisse			

Viande et volaille

Deux variations de veau ^{1a,3,7}			66
<i>Filet ★ jone</i>			
Courge schupfnudeln brocolis			
Duo de canard ^{1a,7}			59
Chou rouge kumquat dim sum			

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

Evénements culin. R

16 décembre 2021

Route des vins à travers la France

Vins français de qualité pour accompagner des spécialités culin. R de la cuisine étoilée

19 décembre 2021 * 13 janvier 2022 * 3 février 2022 * 3 mars 2022

Cuisine traditionnelle - Ça va flamber !

Du 24 au 26 décembre 2021

Menu de fête

Joyeux festin dans une ambiance de Noël

31 décembre 2021

Dîner du Nouvel An (à partir de 18 h)

Régal de fête

7 janvier 2022 * 18 février 2022

Festival de sushis

21 janvier 2022

Route des vins - *Les vignerons présentent leurs vins pour un menu à 6 plats*

29 janvier 2022

Menu amuse-bouche

De nombreuses petites merveilles qui raviront pupilles et papilles

14 février 2022

Saint-Valentin - *Un menu pour tomber amoureux*

Du 16 au 20 mars 2022

Journées asiatiques - *Spécialités japonaises, chinoises et thaïlandaises*

2 avril 2022

Cours de cuisine *

Regardez nos cuisiniers travailler.

*En participant et en observant, vous repartirez avec des conseils et astuces
pour la préparation de délices culin. R*

(Nombre de participants limité)

Merci de réserver à l'avance car le nombre de tables et donc de clients est limité du fait de la distance réglementaire de 1,5 m entre chaque table.

* Dépend de l'évolution des dispositions de l'OFSP

Asia Stübli La Riva

Fermé jusqu'à nouvel ordre

Est utilisé comme extension au restaurant

Nous nous fournissons exclusivement en viande d'animaux élevés conformément aux besoins de l'espèce, et veillons à nous approvisionner en produits dont la fabrication respecte l'environnement.

Voici une liste non exhaustive de nos fournisseurs :

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Boucherie Keller, Zurich
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Coire, - Fleischhandel AG, Coire
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (œufs)

Provenance des produits :

*Beuf des États-Unis, d'Espagne et du Japon / agneau de Suisse et d'Australie / veau de Suisse
Volaille de France et de Suisse*

Poisson, coquillages et crustacés du Canada, de l'Atlantique, d'Afrique du Sud, du Japon, du Portugal et des Iles Féroé

** Élevage à base d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance non exclu.*

Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, veuillez en informer notre personnel.

Déclaration d'allergènes

1 céréales contenant du gluten

a : blé, y compris amidonnier, engrain, triticale, blé de Khorasan ; b : épeautre, y compris épeautre vert ; c : seigle ;
d : orge ; e : avoine

2 crustacés - **3** œufs - **4** poisson - **5** cacahuètes - **6** graines de soja - **7** lait et lactose

8 fruits à coque

a : amandes ; b : noisettes ; c : noix ; d : noix de cajou ; e : noix de pécan ; f : noix du Brésil ; g : pistaches ;
h : noix de macadamia

9 céleri - **10** moutarde - **11** graines de sésame - **12** dioxyde de soufre et sulfite - **13** lupins - **14** mollusques

15 chanvre