



Chers clients

*Nous sommes heureux
de vous accueillir au restaurant La Riva.*

*Nous vous proposons deux menus au choix
à partir desquels vous pouvez également
sélectionner des plats et composer votre
propre menu.*

*Notre service client reste à votre disposition
si vous avez des questions.*

*Nous vous souhaitons
une excellente soirée dans notre
établissement.*

L'équipe de La Riva

Menu culin.R

Maquereau Roi ^{1a,4,6,9}	32
Citrouille Poire Truffe du Périgord Dashi	
★	
Veau de l'Oberland Bernois ^{1a,3,7,9}	38
<i>Tartare * Langue</i>	
Oeuf Tomate séchée Cornichon Babeurre Olive	
★	
Laksa style Dominique ^{2,4,6,8,9}	29
<i>Bouillabaisse asiatique</i>	
Noix de coco Crevette Coquille Saint-Jacques Patate douce Caviar	
★	
Timbale de cerf ^{1a,3,7,8g,9}	46
Spaghetti Artichaut Pistache Noilly Prat	
★	
Plat-de-côtes de Wagyu suisse ^{6,7,9}	59
Céleri Pomme Shiso	
★	
Plateau de fromages ^{7,8,10}	22
<i>Sélection Beeler</i>	
★	
Mont Blanc ^{1a,3,7,8}	22
Mandarine Châtaigne Meringue	

Menu complet	248
Menu complet avec accord des vins	353

Menu végétarien

D.lice

Jardin d'hiver japonais ^{1a,3,6,11}

Shiso | Légumes | Wasabi | Ponzu

30



Gyoza ^{1a,3,6,9,11}

Shiitake | Chou chinois | Matcha | Miso

38



Aubergine au four ^{1a,3,6,9,11}

Coeur de palmier | Tofu | Kombu | Lotus

42



Plateau de fromages ^{7,8,10}

Sélection Beeler

22



Baba au Rhum ^{1a,3,7,8a}

Menthe Poivrée | Ananas | Citron vert

22

Menu complet 154

Menu complet avec accord des vins 229

Événements culin.R

15 décembre 2023

Début de saison

16 décembre 2023

Le menu asiatique de Dominique

A partir du dimanche 24 décembre 2023

Menu de fête

31 décembre 2023

Menu de la Saint-Sylvestre

12 janvier 2024

Menu de sushis japonais

3 février 2024

Menu amuse-bouches

14 février 2024

Saint-Valentin

16 février 2024

Menu de sushis japonais

du 6 au 10 mars 2024

Journées asiatiques

23 mars 2024

Plaisir traditionnel

29 mars 2024

Bon vendredi

du 30 mars au 1 avril 2024

Menu de Pâques

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 Comestibles AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken
ecco jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz - Fleischhandel Chur, Chur -
Puracenter AG, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (œufs)

Provenance des produits :

Bœuf des États-Unis, de Suisse et du Japon / agneau de Suisse / 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 informer notre personnel de services.

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

Nos prix sont en francs suisse, TVA incluse.



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

*Voa davos Lai 27
CH-7078 Lenzerheide
Tel. +41 81 384 26 00
genuss@lariva.ch
www.lariva.ch*

