



Gentili ospiti

*Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro
Ristorante La Riva.*

*Abbiamo due menù a scelta, dai quali è
possibile selezionare singoli piatti e
comporre un menù personalizzato.*

*Il nostro team dedicato all'assistenza sarà
lieto di rispondere alle vostre domande.*

*Vi auguriamo
una splendida serata con noi.*

Il vostro team La Riva

Menù Q.linario

Tonno Balfego ^{1a,5,6,7,9,11} 36
Furikake | Nocciola | Yuzu | Cavolo-Rapa



Lenzerheidner Wagyu Pastrami ^{1a,7,10} 30
Brioche | Cipolla frita | Rafano | Verdure sott'aceto



Merluzzo invernale ^{1a,4,6,7,9} 44
Pastinaca | Beurre Blanc | Spinaci



Pancia di maiale di Turgovia “Thai style ^{1a,4,6,9,10,11} 38
Cipollotto | Zenzero | Germogli di soia



Duetto di agnello svizzero ^{1a,3,7,8,9} 58
Sella e stinco
Zucca | Semi di cumino | Couscous



Selezione di formaggi dal carrello ⁷ 22
Selezione Beeler



Gli agrumi ^{1a,3,7,8a} 22
Kafir | Île flottante | Yogurt

Menù completo
250

Menù completo con accompagnamento di vino
355

Menù de Gustazione vegetariano

Variazione di cavolo rapa ^{7,9} 28
Formaggio fresco | Pomodoro | Latticello | Nasturzio



Zucca della Stiria ^{1a,5,6,9,10,11,12} 28
Semi di cumino | Vino bianco | Cipolla



Ravioli al tartufo bianco di Dominique ^{1a,3,7} 53
Parmigiano | Ricotta



Selezione dei formaggi dal carrello ⁷ 22
Selezione Beeler



Sinfonia di cioccolato ^{1a,3,7,8a} 24
Tè | Miele | Arancia rossa

Menù completo
154

Menù completo con accompagnamento di vino
229

Eventi Q.linari

Sabato 14 dicembre 2024

Inizio di stagione

Venerdì 20 dicembre 2024

Menù giapponese

Da martedì 24 dicembre 2024

Menù delle feste

Menù festivo in atmosfera natalizia

Martedì 31 dicembre 2024

Cena di gala di Capodanno

Fuochi d'artificio per il palato

Venerdì 10 gennaio 2025

Menù asiatico

Sabato 8 febbraio 2025

Menù giapponese

Venerdì 14 febbraio 2025

San Valentino

Un menù di cui innamorarsi

Sabato 22 febbraio 2025

Menù Amuse-Bouche

Tante piccole prelibatezze per deliziare occhi e palato

Sabato 15 marzo 2025

Corso di cucina "Salse"

Da mercoledì, 19 marzo a domenica 23 marzo 2025

Giornate asiatiche

Specialità giapponesi, cinesi e thailandesi

Domenica 30 marzo 2025

Chiusura di stagione

Asia Stübli La Riva

Rimane chiuso fino a nuovo avviso.

Al momento viene utilizzato come ampliamento del ristorante.

Utilizziamo solo carne di animali che sono stati allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente.

I nostri fornitori includono tra gli altri:

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 (uova)

Origine del prodotto:

*Manzo da USA, Svizzera e Giappone / Agnello dalla Svizzera / Vitello dalla Svizzera
Pollame dalla Francia e dalla Svizzera / Pesci, crostacei e mitili dal Canada, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone e dal
Portogallo e dalle Isole Faroe*

**Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.*

Informare il nostro team di assistenza di eventuali intolleranze o allergie.

Dichiarazione sugli allergeni

1 cereali contenenti glutine

a: Frumento, incluso emmer, einkorn, triticale, grano khorasan; b: Farro, compreso il farro verde; c: Segale; d: Orzo; e: Avena

2 Crostacei - **3** Uova - **4** Pesce - **5** Arachidi - **6** Soia - **7** Latte e lattosio

8 Noci o frutta a guscio duro

a: Mandorle; b: Nocciole; c: Noci; d: Anacardi; e: Noci Pecan; f: Noci del Brasile; g: Pistacchi; h: Noci di macadamia

9 Sedano - **10** Senape - **11** Semi di sesamo - **12** Anidride solforosa e solfiti - **13** Lupini - **14** Molluschi - **15** Canapa

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri IVA inclusa.



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

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

