



Liebe Gäste

*Es freut uns sehr,
Sie bei uns im Restaurant La Riva
begrüssen zu dürfen.*

*Wir haben zwei Menüs zur Auswahl
aus denen Sie auch einzelne Gerichte
auswählen und sich selber ein Menü
zusammenstellen können.*

*Für Fragen steht Ihnen unser Serviceteam
sehr gerne zur Verfügung.*

*Wir wünschen Ihnen
einen wunderschönen Abend bei uns.*

Ihr La Riva - Team

Q.linarisches Menü

Balfego Thunfisch ^{1a,4,8,9} 36
Taraditio | Kimchi | Gurke | Avocado | Ponzu



Dominique`s Gänseleber Variation ^{1a,3,7,8} 37
Baumkuchen | Brioche | Himbeere | Mandarine



Wild Consommé ^{1a,3,9} 26
Sanddorn | Fagottini | Gams



Wildsteinbutt und Jakobsmuschel ^{1a,2,3,4,6,7,9} 46
Edamame | Sellerie | Estragon



Duett vom Kalb ^{7,9} 59
Backe | Filet
Kartoffel | Karotte



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 22
Selection Beeler



Exotisches Soufflé ^{1a,3,7} 24
Ananas | Kokosnuss | Passionsfrucht | Mango

Menü komplett 250
Menü komplett mit Weinbegleitung 355

Vegetarisches G.nuss Menü

Blumenkohl Variation ^{1a,3,7,8a} 26
Feige | Senf | Mandel | Kerbel



Dominique`s Zitronengras-Kokos-Suppe ⁶ 24
Tofu | Mais | Kefen | Aubergine



Steinpilz Ravioli ^{1a,3,7} 44
Bergkäse | Preiselbeere | Kräuteröl



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 22
Selection Beeler



Schokoladen Variation ^{1a,3,7,8b} 22
Piemonteser Haselnuss | Zitrone

Menü komplett 138
Menü komplett mit Weinbegleitung 213

Q.linarische Anlässe

Donnerstag, 8. Juni 2023

Saisonstart

Freitag, 30. Juni 2023

Sushi Festival

Freitag, 14. Juli 2023

Sushi Festival

Mittwoch, 19. & 26. Juli 2023

Viva la Strada

Besuchen Sie uns an unserem Stand entlang der Hauptstrasse in Lenzerheide

Samstag, 22. Juli 2023

Traditioneller Genuss

Es wird flambiert, tranchiert oder filetiert

Dienstag, 1. August 2023

Nationalfeiertag

Besuchen Sie uns an unserem Stand entlang der Hauptstrasse in Lenzerheide

Samstag, 12. August 2023

Amuse Bouche Menue

Mittwoch bis Sonntag, 16. bis 20. August 2023

Asiatische Tage

Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten

ab Freitag, 15. September 2023

Wilde Wochen

Freitag, 22. September 2023

Sushi Festival

Samstag, 30. September 2023

Kochkurs «Saucen»

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.

*Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q.linarischer Köstlichkeiten.
(beschränkte Anzahl Teilnehmer)*

Freitag, 6. Oktober 2023

Sushi Festival

Asia Stübli La Riva

Bleibt bis auf Weiteres geschlossen

Wird als Erweiterung zum Restaurant genutzt

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 – Domenico Margreth, Lenzerheide (Eier)

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.*

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan, Weizen b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste;
e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier – **4** Fisch – **5** Erdnüsse – **6** Sojabohnen – **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien;
h: Macadamianüsse

9 Sellerie – **10** Senf – **11** Sesamsamen – **12** Schwefeldioxid u. Sulfite – **13** Lupinen – **14** Weichtiere – **15** Hanf



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

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

