

Menu culin. R

Variation de foie gras ^{1,3,7}

*Tarte * Mousse * Terrine * Glace*

Brioche | Mangue | Sureau

🍷

Symphonie de homard breton ^{2,3,4,7,9,10}

*Homard poché * Soupe de homard * Glace de homard*

Vanille de Tahiti | Cognac

🍷

Loup de mer du grand large ^{4,7}

Safran | Salicorne | Risotto

🍷

Canard confit ^{1,3,6,10}

Patate douce | Rouleau de printemps | Dim Sum

🍷

Selle d'agneau ^{7,9}

Polenta | Maïs | Échalotes | Ail | Tomates

🍷

Chariot de fromage ⁷

🍷

Soufflé aux fruits de la passion ^{3,7,8}

Noix de coco | Ananas | Mangues

Menu complet 188,00

Menu complet accompagné de vin 279,00

Menu végétarien D.lice

Carotte fermentée ^{3,7}

Cima di rapa | Crème fraîche | Piment d'Espelette



Petite soupe mousseuse au Champagne ^{1,3,7} **à l'œuf de Lenzerheide**

Épinards | Céleri



Artichaut tiède ^{7,8c}

Truffes du Périgord | Pomélo | Noix



Chariot de fromage ⁷



Rêve de chocolat ^{1a,3,7,8a,12}

Pomme | Marshmallow

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

- Carotte fermentée** ^{3,7}  26
Cima di Rapa | Crème fraîche | Piment d'Espelette
- Variation de foie gras** ^{4,7} 37
*Tarte * Mousse * Terrine * Glace*
Brioche | Mangue | Sureau
- Thon jaune** ^{4,6} 32
Feuille de nori | Radis | Wasabi | Pousse de shiso | Yuzu

Potages froids et Consommés

- Petite Soupe mousseuse au Champagne**  22
à l'œuf de Lenzerheide
Épinards | Céleri
- Symphonie de homard breton** ^{2,3,4,7,9,10} 32
*Homard poché * Soupe de homard * Glace de homard*
Vanille de Tahiti | Cognac

Entrées chaudes

Artichaut tiède ^{7,8c}		entrée	36
Truffes du Périgord Pomélo Noix		plat principal	49
Canard confit ^{1,3,6,10}		entrée	36
Patate douce Rouleau de printemps Dim Sum		plat principal	49

Poissons et Crustacés

Loup de mer du grand large ^{4,7}			58
Safran Salicorne Riz			
Coquilles Saint-Jacques grillées ^{1,2,6,7,9,14}			49
Sauce XO Chou-rave			

Viandes

Émincé de veau à la zurichoise revisité ^{7,9}			64
<i>Filet de veau * Rognons</i>			
Champignons Pommes de terre Persil			
Selle d'agneau ^{7,9}			58
Polenta Maïs Échalotes Ail Tomates			

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