

Quintessenzliches Menü

Variation von der Gänseleber ^{1a,3,7,8}

Terrine ★ Glace ★ Mousse

Preiselbeere | Mango | Baumkuchen



Hummer-Bisque ^{2,4,7,9}

Avocado | Sanddorn | Vanille



Bauch vom Bierschwein ⁷

Zwiebel | Sauerkraut | Apfel | Kümmel



Pochierte Seezungenfilets ^{4,7}

Kartoffel | Wurzelgemüse | Bouillabaisse



Duett von der Ente ^{1a,7}

Rotkraut | Kumquats | Dim Sum



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Variation von Rübli und Mandarine ^{1a,3,6,7,8a,12}

Mohn | Miso

Menü komplett 210

Menü komplett mit Weinbegleitung 315

Vegetarisches Genuss Menü

Kohlrabi-Ravioli ⁷

Kapuzinerkresse | Frischkäse
Tomatensauce



Asiatische Pilz-Consommé ⁶

Mais | Edamame | Tofu



Die Artischocke ^{8a}

Perigord-Trüffel | Pomelo
Piemonteser Haselnuss



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Schokoladen-Variation ^{1a,3,7}

Kürbiskerne | Roter Shiso

Menü komplett 133

Menü komplett mit Weinbegleitung 208

Menu Surprise


*Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen*

8 - 10 Gänge


Auf Vorbestellung

Menü 240


Kalte Vorspeisen

Kohlrabi-Ravioli ⁷		
Kapuzinerkresse Frischkäse Tomatenessenz		25
Variation von der Gänseleber ^{1a,3,7,8}		38
<i>Terrine ★ Glace ★ Mousse</i>		
Preiselbeere Mango Baumkuchen		
Dominiques Sushi Idee ^{2,4,7,11}		37
<i>Auster ★ Snow Crab ★ Makrele</i>		
Wasabi Bagna Cauda Ingwer Soja Reis	mit Kaviar à 10g	+20

Suppen und Essenzen

Asiatische Pilz-Consommé ⁶		20
Mais Edamame Tofu		
Hummer-Bisque ^{2,4,7,9}		29
Avocado Sanddorn Vanille		

Warme Vorspeisen

Die Artischocke ^{8a}		46
Perigord-Trüffel Pomelo Piemonteser Haselnuss		
Bauch vom Bierschwein ⁷		als Vorspeise 38
Zwiebel Sauerkraut Apfel Kümmel		als Hauptgang 49

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Jakobsmuscheln ^{4,7,14}	54
Calamari Grüne Bohnen Sepia-Risotto Beurre blanc	
Pochierte Seezungenfilets ^{4,7}	64
Kartoffel Wurzelgemüse Bouillabaisse	

Fleisch und Geflügel

Zweierlei vom Kalb ^{1a,3,7}	66
<i>Filet</i> ★ <i>Backe</i>	
Kürbis Schupfnudeln Brokkoli	
Duett von der Ente ^{1a,7}	59
Rotkraut Kumquat Dim Sum	

Q. linarische Anlässe

16. Dezember 2021

Weinreise durch Frankreich

Französische Spitzenweine begleiten q. linarische Köstlichkeiten aus der Sterneküche

19. Dezember 2021 * 13. Januar 2022 * 3. Februar 2022 * 3. März 2022

Traditioneller Genuss - Es wird flambiert !

24. Dezember bis 26. Dezember 2021

Festtagsmenü

Gemütliches Schlemmen in weihnachtlicher Atmosphäre

31. Dezember 2021

Silvester Dinner (ab 18 Uhr)

Festlicher Gaumenschmaus

7. Januar 2022 * 18. Februar 2022

Sushi Festival

21. Januar 2022

Weinreise - *Winzer präsentieren Weine zu einem 6-Gang-Menü*

29. Januar 2022

Amuse Bouche Menü

Viele kleine Meisterwerke, die Augen und Gaumen begeistern

14. Februar 2022

Valentinstag - *Ein Menü zum Verlieben*

16. März bis 20. März 2022

Asiatische Tage - *Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten*

2. April 2022

Kochkurs *

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.

Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q. linarischer Köstlichkeiten

(Beschränkte Anzahl Teilnehmer)

Wir bitten um frühzeitige Reservation, da die Anzahl Tische und dadurch die Gästeanzahl durch die 1.5m-Tisch-Abstandsregelung eingeschränkt ist.

* Abhängig von der Entwicklung der BAG Anordnungen

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 - Lucas 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