

Quintessenzliches Menü

Mosaik Saibling⁷

Spitzkohl | Wasabi | Crème fraîche | Sake



Royal Tauben Variation^{7,8,9}

*Consommé * Taubenbrust und -schenkel*

Topinambur | Gojibeere | Pinienkerne



Wildschwein Dim Sum¹

Süßkartoffel | Thai Basilikum | Igelstachelbart



Gebratener Zander⁴

Matcha | Fenchel | Quinoa | Zitrusfrüchte



Kalbstaftelspitz^{9,10}

Couscous | Meerrettich | Erbsen | Senffrüchte



Käseauswahl vom Wagen⁷



Die Zwetschge^{1a,3,7,8}

Quark | Zitronenverbene | Verjus | Rosinen

Menü komplett 184.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 270.00

Vegetarisches Genuss Menü

Lattich Salat ^{3,7}

Ei | Sauerklee | Knoblauch | Parmesan



Lenzerheidner Steinpilze ^{7,8h}

*Suppe * Salat*

Parmesan | Macadamia | Kräuter



Gebackene Zucchini-Cannelloni ^{1,3,7}

Sommergemüse | Panko | Kräuter



Käseauswahl vom Wagen ⁷



Passionsfrucht-Soufflé ^{3,7,8}

Kokosnuss | Ananas | Mango

Menü komplett 110.00


Menü komplett mit Weinbegleitung 170.00

Menu Surprise


Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen

Menü 210.00

Kalte Vorspeisen

Lattich Salat ^{3,7}		21
Ei Sauerklee Knoblauch Parmesan		
Mosaik Saibling ⁷		25
Spitzkohlmaki Wasabi Crème fraîche Sake		
Symphonie von der Gänseleber ^{1a,3,7,8}		36
<i>Terrine * Glace * Mousse * Torte</i>		
Mango Baumkuchen Holunderblüte Azina-Kresse		

Suppen

Royal Tauben Variation ^{7,8,9}		26
<i>Consommé * Taubenbrust und -schenkel</i>		
Topinambur Gojibeere Pinienkerne		
Lenzerheidner Steinpilze ^{7,8h}		19
<i>Suppe * Salat</i>		
Parmesan Macadamia Kräuter		

Warme Vorspeisen

Gebackene Zucchini-Cannelloni ^{1,3,7} 	als Vorspeise	27
Sommergemüse Panko Kräuter	als Hauptgang	38
Wildschwein Dim Sum ¹	als Vorspeise	29
Süßkartoffel Thai Basilikum Igelstachelbart	als Hauptgang	42


Fisch und Krustentiere

Gebratener Zander ⁴		52
Matcha Fenchel Quinoa Zitrusfrüchte		

Fleisch

Kalbstafelspitz ^{9,10}		49
Couscous Meerrettich Erbsen Senffrüchte		
Grilliertes Bisonfilet ⁷		64
Folienkartoffel Tomate Mango Avokado Chili		


Quintarische Anlässe im Sommer

10. - 14. Juli 2019  **Asia Woche**

*Japanische, Chinesische und
Thailändische Spezialitäten*

13. Juli 2019  **Asia Kochkurs**
am Nachmittag

*Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Sie erhalten Tipps und Tricks für
die Zubereitung asiatischer Köstlichkeiten*


27. Juli 2019  **Amuse Bouche Menü**

*Viele kleine Meisterwerke,
welche Gaumen und Augen begeistern*

4. August 2019  **Sommerfest mit Duo Bandsquare**
am Mittag

17. August 2019  **Wine & Dine**

*Besuch des Weinguts von Salis
und Abendessen im La Riva*

18. – 29. September 2019  **Wilde Wochen**

Köstliches rund um die Jagd

28. September 2019  **Wildkochkurs**
am Nachmittag

Asia Stübli La Riva

Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten in unserem Asia Stübli

*Sashimi, Maki oder Nigiri, Dim Sum oder Frühlingsrollen,
Thai-Curry oder Peking Ente - lassen Sie sich überraschen.*

Öffnungszeiten

ab 19. Juli 2019 jeweils Freitag und Samstag ab 18:30 Uhr.

Reservation erforderlich.

**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 - Ecco Jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz
Fleischhandel AG, Chur - Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

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.*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.