

Q. linarisches Menü

Gänseleber-Variation^{1,3,7}

*Torte * Mousse * Terrine * Glace*

Brioche | Mango | Holunder



Tauben-Consommé⁷

*Brust * Schenkel*

Gojibeere | Topinambur | Pinienkerne



Wildfang Loup de Mer^{4,7}

Safran | Salicorne | Reis



Confierte Ente^{1,3,6,10}

Süßkartoffel | Frühlingsrolle | Dim Sum



Lammrücken^{7,9}

Polenta | Mais | Eschalotten | Knoblauch | Tomaten



Käseauswahl vom Wagen⁷



Schokoladen-Traum^{1a,3,7,8a,12}

Apfel | Marshmallow

Menü komplett 188.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 279.00

Vegetarisches Genuss Menü

Fermentierte Karotte ^{3,7}

Cima di Rapa | Sauerrahm | Piment d'Espelette



Champagner-Schaumsüppchen ^{1,3,7} mit Lenzerheidner Ei

Spinat | Sellerie



Lauwarme Artischocke ^{7,8c}

Périgord-Trüffel | Pomelo | Baumnuss



Käseauswahl vom Wagen ⁷



Passionsfrucht-Soufflé ^{3,7,8}

Kokosnuss | Ananas | Mango

Menü komplett 118.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 179.00

Menu Surprise

*Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen*

8 - 10 Gänge

Auf Vorbestellung

Menü 225.00


Kalte Vorspeisen

- Fermentierte Karotte** ^{3,7}  26
Cima di Rapa | Sauerrahm | Piment d'Espelette
- Gänseleber-Variation** ^{1,3,7} 38
*Torte * Mousse * Terrine * Glace*
Brioche | Mango | Holunder
- Gelbflossen Thunfisch** ^{1,4,6} 32
Noriblatt | Rettich | Wasabi | Shiso-Kresse | Yuzu

Suppen und Essenzen

- Champagner-Schaumsüppchen** ^{1,3,7}  19
mit Lenzerheidner Ei
Spinat | Sellerie
- Bretonische Hummer Symphonie** ^{2,3,4,7,9,10} 29
*Hummer pochiert * Hummer-Suppe * Hummerglace*
Tahiti Vanille | Cognac

Warme Vorspeisen

Lauwarme Artischocke ^{7,8c}		als Vorspeise	36
Périgord-Trüffel Pomelo Baumnuss		als Hauptgang	49
Confierte Ente ^{1,3,6,10}		als Vorspeise	36
Süsskartoffel Frühlingsrolle Dim Sum		als Hauptgang	49

Fisch und Krustentiere

Wildfang Loup de Mer ^{4,7}			58
Safran Salicorn Risotto			
Gebratene Jakobsmuschel ^{1,2,7,6,9,14}			49
XO-Sauce Kohlrabi			

Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes neu interpretiert ^{7,9}			64
<i>Kalbsfilet * Nierli</i>			
Champignons Kartoffeln Petersilie			
Lammrücken ^{7,9}			58
Polenta Mais Eschalotten Knoblauch Tomaten			

Q. linarische Anlässe im Winter

19. Dezember 2019 ✨ **Bordeaux Menü**

*Bordeaux Weine begleiten q. linarische
Köstlichkeiten aus der Sterneküche*

24. bis 27. Dezember 2019 ✨ **Festtagsmenü**

*Gemütliches Schlemmen in
weihnachtlicher Atmosphäre*

31. Dezember 2019 ✨ **Silvester Dinner**

*Gaumenschmaus und Live Musik mit
dem Duo Bandsquare*

25. Januar 2020 ✨ **Amuse Bouche Menü**

*Viele kleine Meisterwerke, welche
Augen und Gaumen begeistern*

12. bis 16. Februar 2020 ✨ **Francisco mit seiner Harfe**

Mittags und abends ein musikalischer Genuss

14. Februar 2020 ✨ **Valentinstag**

Ein Menü zum Verlieben

18. bis 22. März 2020 ✨ **Asiatische Tage**

*Japanische, Chinesische und
Thailändische Spezialitäten*

21. März 2020 ✨ **Kochkurs**

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

12. April 2020 ✨ **Ostersonntag Saisonende**

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

*Wir freuen uns, Sie ab Dezember jeweils Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr im Asia Stübli
verwöhnen zu dürfen.*

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 - FHL, Chur, - 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.