



Gentili ospiti

*Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro
Ristorante La Riva.*

*Abbiamo due menù a scelta, dai quali è
possibile selezionare singoli piatti e
comporre un menù personalizzato.*

*Il nostro team dedicato all'assistenza sarà
lieto di rispondere alle vostre domande.*

*Vi auguriamo
una splendida serata con noi.*

Il vostro team La Riva

Menù Q.linario

Mosaico di salmone e hamachi ^{1a,4,6,7,9,12}	28
Finocchio Arancia Verjus Aneto Nori	
★	
Variazione del fegato d'oca ^{1a,3,7,12}	38
“Baumkuchen” Mirtilli rossi Olivello spinoso	
★	
Scampi fritti ^{2,4,6}	35
Laksa Caviale Tamarindo	
★	
Timballo di cervo ^{6,7,8,9,12}	42
Spaghetti Carciofo Noilly Prat	
★	
Filetto di Manzo Wellington ^{1,7,9,12}	62
Bietola Patate Tartufo Funghi Pasta sfoglia	
★	
Selezione di formaggi dal carrello ^{7,8,10}	22
<i>Selezione Beeler</i>	
★	
Sogno esotico ^{1a,3,7,8a}	22
Noce di cocco Frutto della passione Fava Tonka	

Menù completo 249

Menù completo con accompagnamento di vino 354

Menù de Gustazione vegetariano

Variazione barbabietola ^{1,7} 30
Mela | Rafano | Semi di cumino | Prezzemolo



Gyoza ^{1a,3,6,9,11} 38
Shiitake | Cavolo Cinese | Matcha | Miso



Melanzane fritta ^{1a,3,6,9,11} 42
Cuore di palma | Tofu | Kombu | Loto



Selezione di formaggi dal carrello ^{7,8,10} 22
Selezione Beeler



Baba al Rhum ^{1a,3,7,8a} 22
Menta Piperita | Ananas | Lime

Menù completo 154

Menù completo con accompagnamento di vino 229

Eventi Q.linari

15 dicembre 2023

Inizio stagione

16 dicembre 2023

Menu asiatico di Dominique

Da domenica 24 dicembre 2023

Menù delle feste

31 dicembre 2023

Cenone di Capodanno

12 gennaio 2024

Menù di sushi giapponese

3 febbraio 2024

Menù Amuse-Bouche

14 febbraio 2024

San Valentino - Un menù di cui innamorarsi

16 febbraio 2024

Menù di sushi giapponese

Dal 6 al 10 marzo 2024

Giornate asiatiche

23 marzo 2024

Godimento tradizionale - È flambé!

29 marzo 2024

Buon venerdì

30 marzo al 1 aprile 2024

Menù di Pasqua

Asia Stübli La Riva

Rimane chiuso fino a nuovo avviso.

Al momento viene utilizzato come ampliamento del ristorante.

Utilizziamo solo carne di animali che sono stati allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente.

I nostri fornitori includono tra gli altri:

Rageth Comestibles AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken
ecco jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz - Fleischhandel Chur, Chur -
Puracenter AG, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (uova)

Origine del prodotto:

*Manzo da USA, Svizzera e Giappone / Agnello dalla Svizzera / Vitello dalla Svizzera
Pollame dalla Francia e dalla Svizzera / Pesci, crostacei e mitili dal Canada, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone e dal
Portogallo e dalle Isole Faroe*

**Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.*

Informare il nostro team di assistenza di eventuali intolleranze o allergie.

Dichiarazione sugli allergeni

1 cereali contenenti glutine

a: Frumento, incluso emmer, einkorn, triticale, grano khorasan; b: Farro, compreso il farro verde; c: Segale; d: Orzo; e: Avena

2 Crostacei - **3** Uova - **4** Pesce - **5** Arachidi - **6** Soia - **7** Latte e lattosio

8 Noci o frutta a guscio duro

a: Mandorle; b: Nocciole; c: Noci; d: Anacardi; e: Noci Pecan; f: Noci del Brasile; g: Pistacchi; h: Noci di macadamia

9 Sedano - **10** Senape - **11** Semi di sesamo - **12** Anidride solforosa e solfiti - **13** Lupini - **14** Molluschi - **15** Canapa

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri IVA inclusa.



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

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

