



Liebe Gäste

*Es freut uns sehr,
Sie bei uns im Restaurant La Riva
begrüssen zu dürfen.*

*Wir haben zwei Menüs zur Auswahl
aus denen Sie auch einzelne Gerichte
auswählen und sich selber ein Menü
zusammenstellen können.*

*Für Fragen steht Ihnen unser Serviceteam
sehr gerne zur Verfügung.*

*Wir wünschen Ihnen
einen wunderschönen Abend bei uns.*

Ihr La Riva - Team

Q.linarisches Menü

Gänseleber Variation ^{1a,7,8,12} 38
Terrine * Mousse * Eis
Himbeere | Sanddorn | Baumkuchen | Atsina



Jakobsmuschel Carpaccio ^{1a,2,3,4,14} 34
Melone | Pata Negra | Xo



Duett vom Steinbutt und Scampi ^{2,7,9,11,12} 45
Stachelbeere | Kokos | Palmherzen | Kombu | Furikake



Hirsch Timbale ^{1a,3,7,9,12} 36
Noilly Prat | Artischocke | Pistazie | Spaghetti



Rehfilet Pfeffer Deluxe ^{1a,9,12} 58
Rosenkohl | Speck | Preiselbeere | Croûtons



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 22
Selection Beeler



Zwetschgen Knödel ^{1a,3,7,8a} 22
Zwetschge | Birne | schwarzer Kardamom

Menü komplett
255

Menü komplett mit Weinbegleitung
360

Vegetarisches G.nuss Menü

Der Steinpilz ^{1a,3,7,8b,9,10} 30
Haselnuss | Preiselbeere | Kräuter | Eierschwämmli



Asiatische Kürbis-Essenz ^{1a,2,6,9,11} 24
Tonkabohne | Quitte



Mamas Servietten Knödel ^{1a,3,7,9,12} 46
Rotkraut | Apfel | Maroni



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 22
Selection Beeler



Dunkles Schokoladen Soufflé ^{1,3,7,8g} 24
Brombeere | Pistazie

Menü komplett
146

Menü komplett mit Weinbegleitung
221

Q.linarische Anlässe im Sommer 2024

Juni bis August

Freitag, 21. Juni 2024

Saisonstart

Samstag, 22. Juni 2024

Asia Tag

Japanische, Chinesische und Thailändische Delikatessen

Freitag & Samstag, 12. & 13. Juli 2024

Sushi Festival

Mittwoch, 17. & 24. Juli 2024

Viva la Strada

*Besuchen Sie uns an unserem Stand entlang der Hauptstrasse in Lenzerheide
(Restaurant geschlossen)*

Freitag, 19. Juli 2024

Traditioneller Genuss

Es wird flambiert, tranchiert oder filetiert

Donnerstag, 1. August 2024

Nationalfeiertag

*Besuchen Sie uns an unserem Stand auf dem Schulhausplatz in Lenzerheide
(Restaurant geschlossen)*

Samstag, 10. August 2024

Amuse Bouche Menü

Mittwoch bis Sonntag, 14. bis 18. August 2024

Asiatische Tage

Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten

Q.linarische Anlässe im Sommer 2024

September und Oktober

Sonntag, 1. September 2024

Genussfestival in Vaduz

*Besuchen Sie uns an unserem Stand in Vaduz
(Restaurant geschlossen)*

Sonntag, 8. September 2024

Genussmarkt in Fürstenu

Besuchen Sie uns an unserem Marktstand in Fürstenu

ab Mittwoch, 11. September 2024

Wilde Wochen

Freitag, 20. September 2024

Sushi Festival

Samstag, 28. September 2024

Kochkurs «Spanien»

*Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q.linarischer Köstlichkeiten.
(beschränkte Anzahl Teilnehmer)*

Freitag, 4. Oktober 2024

Sushi Festival

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

Produkteherkunft:

*Rind aus USA, Schweiz und Japan / Lamm aus der Schweiz / 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

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

