



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

Brüggli Saibling ^{4,6} 30
Passionsfrucht | Brunnenkresse | Rettich



Variation vom Kalb und Thunfisch ^{1a,4,6,7,9,12} 36
Kapern | Zwiebel | Rucola



Asiatische Enten-Essenz ^{1a,3,6,9,11} 28
Edamame | Shiitake | Kürbis



Winter Kabeljau ^{1a,4,7,12} 44
Pastinake | Spinat | Kaviar



Surf and Turf ^{1a,2,3,4,7,9,10,12} 64
Rind und Scampi
Artischocke | Sellerie | Kartoffel



Käseauswahl vom Wagen ⁷ 22
Selection Beeler



Die Piemonteser Haselnuss ^{1a,3,7,8b} 24
Kumquat | Sanddorn | Gianduja

Menü komplett
248

Menü komplett mit Weinbegleitung
353

Vegetarisches G.nuss Menü

Avocado Variation ^{1a,3,7,11}	28
Nashi Birne Sesam Yuzu Buttermilch	
★	
Der Steirische Kürbis ^{1a,12}	28
Kümmel Weisswein Zwiebel	
★	
Topinambur Strudel ^{1a,3,7,8e}	48
Igel-Stachelbart Perigord-Trüffel Pekannuss Vanille Pomelo	
★	
Käseauswahl vom Wagen ⁷	22
<i>Selection Beeler</i>	
★	
Apfel Variation ^{1a,3,7,8a}	24
Vanille Rosine	

Menü komplett
150

Menü komplett mit Weinbegleitung
225

Q.linarische Anlässe

Samstag, 14. Dezember 2024

Saisonstart

Freitag, 20. Dezember 2024

Japanisches Menü

ab Dienstag, 24. Dezember 2024

Festtagsmenü

Festliches Menü in weihnachtlicher Atmosphäre

Dienstag, 31. Dezember 2024

Silvester-Gala-Dinner

Festliches Feuerwerk für den Gaumen

Freitag, 10. Januar 2025

Asiatisches Menü

Samstag, 8. Februar 2025

Japanisches Menü

Freitag, 14. Februar 2025

Valentinstag

Ein Menü zum Verlieben

Samstag, 22. Februar 2025

Amuse Bouche Menü

Viele kleine Köstlichkeiten erfreuen Augen und Gaumen

Samstag, 15. März 2025

Kochkurs «Saucen»

Mittwoch, 19. März bis Sonntag, 23. März 2025

Asiatische Tage

Japanische, Chinesische und Thailändische Delikatessen

Sonntag, 30. März 2025

Saisonende

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, Hendschiken
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.



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

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

