

Q. linarisches Menü

Duett vom Kalbsfilet ^{7,9}

Tatar und Carpaccio

Schwarzer Trüffel | Parmesan | Kapern | Topinambur

🍷

Hummer-Variation ^{2,7}

Glace, Suppe und pochiertes Hummer

Physalis | Brunnenkresse | Bagna Cauda Sauce

🍷

Gebratener Winterkabeljau ^{2,4,5,6,7,9}

Lotuswurzel | Zitronengras | Kokosnuss | Sellerie | Basilikum | Pak Choi

🍷

Lammrücken ^{1a,7,10}

Schalotten-Confit | Polenta | Tomaten | Mais

🍷

Käseauswahl vom Wagen ⁷

🍷

Bananensplit neu interpretiert ^{1,3,7,8}

Banane | Schokolade

Menü komplett 175.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 245.00

Vegetarisches Genuss Menü

Gemüse-Maroni-Variation ^{3,5,7,8}

Blumenkohl | Kürbis | Kastanie | Waldpilze

🍷

Dominiques Gerstensuppe ^{1d,7,9}

Wurzelgemüse | Gerste

🍷

Morchel-Ravioli ^{1,3,7,8}

Macadamia | Kerbel

🍷

Käseauswahl vom Wagen ⁷

🍷

Pistazien Crème Brûlée ^{3,7}

Birne | Caramel


Menü komplett 114.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 174.00

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat ^{7,8,9,10}		12
Gemischter Salat ^{7,8,9,10}		14
Gemüse-Maroni-Variation ^{3,5,7,8} Blumenkohl Kürbis Kastanie Waldpilze		24
Königsmakrele (Hamachi) ^{4,6,7,8} Yuzu Alge Wasabi Avocado Thai Mandarine		34
Duett vom Kalbsfilet ^{7,9} <i>Tatar und Carpaccio</i> Schwarzer Trüffel Parmesan Kapern Topinambur		36

Suppen

Dominiques Gerstensuppe ^{1d,7,9} Wurzelgemüse Gerste		17
Hummer-Variation ^{2,7} <i>Glace, Suppe und poschierter Hummer</i> Physalis Brunnenkresse Bagna Cauda Sauce		25

Warme Vorspeisen

Morchel-Ravioli ^{1,3,7,8}

Macadamia | Kerbel



Vorspeise 32

Hauptgang 46

Surf and Turf

Kalbskopfbacke und Tintenfisch ^{7,9,14}

Petersilienwurzel | Schwarzer Knoblauch

Vorspeise 34

Hauptgang 49

Fisch und Krustentiere

Gebratener Winterkabeljau ^{2,4,5,6,7,9}

Lotuswurzel | Zitronengras | Kokosnuss | Sellerie | Basilikum | Pak Choi

52

Fleisch

Lammrücken ^{1a,3,7,8,10}

Schalotten-Confit | Polenta | Tomaten | Mais

58

Rindsfilet Wellington neu interpretiert ^{1,3,7,9}

Romanesco | Speck | Blätterteig | Champignons | Federkohl

62

Quintessenzen im Winter

12. - 17. Februar 2019

Francisco mit seiner Harfe

Mittags und abends ein musikalischer Genuss

14. Februar 2019

Valentinstag

Ein Menü zum Verlieben

13. - 17. März 2019

Asiatische Tage

Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten

16. März 2019

Sushi & Co. Kitchen Party

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Aktiv und passiv erhalten Sie Tips und Tricks für
die Zubereitung asiatischer Köstlichkeiten.

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

Freitag und Samstag ab 18:00 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.