

Menù Q. linario

Mosaico di salmerino ⁷

Maki di cavolo cappuccio | Wasabi | Crème fraîche | Sake



Piccione reale rivisitato ^{7,8,9}

Consommé, petto e coscia di piccione

Topinambur | Bacche di Goji | Pinoli



Cinghiale Dim Sum ¹

Patata dolce | Basilico thailandese | Hericium erinaceus



Luccioperca arrosto ⁴

Matcha | Finocchio | Quinoa | Agrumi



Bollito di vitello ^{9,10}

Cuscus | Rafano | Piselli | Mostarda di frutta



Selezione dei formaggi dal carrello ⁷



Tiramisù reinterpretato ^{7,8}

Cioccolato | Mascarpone | Caffè

Menù completo 184.00

Menù completo con accompagnamento di vino 270.00

Menù degustazione vegetariano

Insalata di lattuga^{3,7}

Uovo | Acetosella | Aglio | Parmigiano



Cetriolo ghiacciato⁷

Aneto | Yogurt



Cannelloni di zucchine al forno^{1,3,7}

Verdure estive | Panko | Erbe aromatiche



Selezione dei formaggi dal carrello⁷



Variazione di Yogurt e lamponi^{1,3,7,8}

Yogurt | Lampone | Amaranto

Menù completo 110.00


Menù completo con accompagnamento di vino 170.00

Menù a Sorpresa


Lasciatevi sorprendere da Dominique e dalla sua brigata

Menù 210.00


Antipasti freddi

- Insalata di lattuga** ^{3,7}  21
Uovo | Acetosella | Aglio | Parmigiano
- Mosaico di salmerino** ⁷ 25
Maki di cavolo cappuccio | Wasabi | Crème fraîche | Sake
- Kagoshima Wagyu** 36
Ravanello | Cavolo cinese | Dashi | Cipolla

Piatti freddi e minestre

- Cetriolo ghiacciato** ⁷  17
Aneto | Yogurt
- Piccione reale rivisitato** ^{7,8,9} 26
Consommé, petto e coscia di piccione
Topinambur | Bacche di Goji | Pinoli

Antipasti caldi

Cannelloni di zucchini al forno ^{1,3,7} 	come antipasto	27
Verdure estive Panko Erbe aromatiche	come secondo piatto	38
Cinghiale Dim Sum ¹	come antipasto	29
Patata dolce Basilico thailandese Hericium erinaceus	come secondo piatto	42

Pesci e crostacei

Luccioperca arrosto ⁴	52
Matcha Finocchio Quinoa Agrumi	

Carne

Bollito di vitello ^{9,10}	49
Cuscus Rafano Piselli Mostarda di frutta	
Filetto di bisonte alla griglia ⁷	64
Patata al forno Pomodoro Mango Avocado Chili	

Eventi Q. linari in estate

10 - 14 luglio 2019 🌸 **Settimana asiatica**

*Specialità giapponesi, cinesi e
tailandesi*

13 luglio 2019 🌸 **Corso di cucina asiatica**
nel pomeriggio

*Un dietro le quinte dei nostri chef.
Consigli e trucchi per
la preparazione di prelibatezze asiatiche*

27 luglio 2019 🌸 **Menù Amuse-Bouche**

*Tanti piccoli capolavori
per deliziare palato e occhi*

4 agosto 2019 🌸 **Festa d'estate con Duo Bandsquare**
a mezzogiorno

17 agosto 2019 🌸 **Wine & Dine**

*Visita alla cantina von Salis
e cena al La Riva*

18 – 29 settembre 2019 🌸 **Settimane dal bosco**

Delizie legate alla caccia

28 settembre 2019 🌸 **Corso di cucina della selvaggina**
di pomeriggio

Asia Stübli La Riva

Gustate le prelibatezze asiatiche nel nostro Asia Stübli

*Sashimi, Maki o Nigiri, Dim Sum o involtini primavera,
Curry thailandese o anatra alla pechinese - Lasciatevi sorprendere.*

Orari di apertura

dal 19 luglio 2019 ogni venerdì e sabato dalle 18:30.

Prenotazione obbligatoria.

**Utilizziamo solo carni di animali 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 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 (Uova)

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

Origine del prodotto:

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

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

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA.