

Q. linarisches Menü

Duett von der Ente ^{8b,7}
Geräuchert und Terrine
Mandarine | Pastinake | Haselnuss

Schweinebauch 72 Stunden gegart ^{7,10}
Topinambur | Perigord-Trüffel

Schweizer Bouillabaisse ^{2,3,4,7,9}
Zander | Forelle | Flusskrebs | Saibling | Safran | Kartoffeln

Lammrücken ^{1a,7,10}
Schalotten-Konfit | Polenta | Tomaten | Mais

Käseauswahl vom Wagen ⁷

Die Schokoladen-Weihnachtskugel ^{7,8}
Ananas | Kokos | Mango | Passionsfrucht

Menü komplett 175.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 245.00

Vegetarisches G.nuss Menü

Gemüse-Maroni-Variation ^{3,5,7,8}

Blumenkohl | Kürbis | Kastanie | Waldpilze

Champagner Suppe ^{1a,3,7}

Vegetarische Capuns | Mangold

Spinat-Frischkäse-Ravioli ^{1a,3,7,9}

Sellerie | Nussbutter

Käseauswahl vom Wagen ⁷




Bratapfel Crème Brûlée ^{7,8a,8b}

Krokant | Zimt | Apfel

Menü komplett 110.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 170.00


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
Scampi ^{8a,2,3,4,7} Kräuter Bagna Cauda Milch Mandel	34
Duett von der Ente ^{8b,7} Geräuchert und Terrine Mandarine Pastinake Haselnuss	32

Suppen

Champagner Suppe ^{1a,3,7}  Vegetarische Capuns Mangold	17
Asiatische Oxtail ^{1,3,9} Frühlingsrolle Süsskartoffeln	19

Warme Vorspeisen

Spinat-Frischkäse-Ravioli ^{1a,3,7,9} 	als Vorspeise	28
Sellerie	als Hauptgang	42
72 Stunden Schweinebauch ^{7,10}	als Vorspeise	34
Topinambur Périgord-Trüffel	als Hauptgang	49

Fisch und Krustentiere

Schweizer Bouillabaisse ^{2,3,4,7,9}	52
Zander Forelle Flusskrebs Saibling Safran Kartoffeln	

Fleisch

Lammrücken ^{1a,3,7,8,10}	58
Schalotten-Konfit Polenta Tomaten Mais	
Kalbsfilet ^{1,7,3}	62
Schwarzwurzeln Kohlrabi Kichererbsen Lauch	

Quintessenzen im Winter

26.01.2019 - **Amuse Bouche Menü**

Viele kleine Meisterwerke, welche Augen
und Gaumen begeistern

13. - 17.02.2019 - **Francisco mit seiner Harfe**

Mittags und abends ein musikalischer Genuss

14.02.2019 - **Valentinstag**

Ein Menü zum Verlieben

13. - 17.03.2019 - **Asiatische Tage**

Japanische, Chinesische und
Thailändische Spezialitäten

16.03.2019 – **Sushi & Co. Kitchen Party**

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps 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

ab 20.12.2018, jeweils Donnerstag, 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.