

Quintessenzliches Menü

Balfegó Thunfisch asiatisch ^{1a,4,6,9,10,11}

Avocado | Gurke | Chinakohl | Passionsfrucht



Ochsenschwanz Essenz ^{1a,3,7,9,10}

Tortellini | Meerrettich | Rande | Senf



Im Ofen gegarter Heilbutt ^{4,7,8a,9}

Pak Choi | Blumenkohl | Mandel



Gebratene Entenleber ^{4,7}

Nashi Birne | geräucherter Aal | Balsamico



Orientalischer Lammrücken ^{1a,3,8g,9,11}

Kichererbse | Paprika | Aubergine



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Variation von Rüepli und Mandarine ^{1a,3,6,7,8a,12}

Mohn | Miso

Menü komplett 215

Menü komplett mit Weinbegleitung 320

Vegetarisches Genuss Menü

Kohlrabi-Ravioli ⁷

Kapuzinerkresse | Frischkäse
Tomatenessenz



Pikante Zitronengras-Kokos-Suppe ^{6,9}

Tofu | Edamame | Mais



Die Artischocke ^{7,8a}

Perigord-Trüffel | Pomelo
Piemonteser Haselnuss



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Duett von Schokolade und Apfel ^{1a,3,7,8}

Estragon

Menü komplett 133

Menü komplett mit Weinbegleitung 208

Menu Surprise


*Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen*

8 - 10 Gänge


Auf Vorbestellung

Menü 240


Kalte Vorspeisen

Kohlrabi-Ravioli ⁷		
Kapuzinerkresse Frischkäse Tomatenessenz		25
Balfegó Thunfisch asiatisch ^{1a,4,6,9,10,11}		37
Avocado Gurke Chinakohl Passionsfrucht		
Variation vom Rindsfilet ^{1a,3,4,7,9}		36
Topinambur Ei Knochenmark Shiso	mit Kristal Kaviar von Kaviari à 5g	+20

Suppen und Essenzen

Pikante Zitronengras-Kokos-Suppe ^{6,9}		20
Tofu Edamame Mais		
Ochschwanz Essenz ^{1a,3,7,9,10}		26
Tortellini Meerrettich Rande Senf		

Warme Vorspeisen

Die Artischocke ^{7,8b}		46
Perigord-Trüffel Pomelo Piemonteser Haselnuss		
Gebratene Entenleber ^{4,7}		47
Nashi Birne geräucherter Aal Balsamico		

Fisch

Im Ofen gegarter Heilbutt ^{4,7,8a,9}		59
Reis Pak Choi Blumenkohl Mandel		

Fleisch

Zweierlei vom Kalb ^{1a,3,7,9}		66
<i>Filet ★ Backe</i>		
Zwiebel Kartoffel Karotte		
Orientalischer Lammrücken ^{1a,3,8g,9,11}		59
Kichererbse Paprika Aubergine Falafel		

Q. linarische Anlässe

16. Dezember 2021

Weinreise durch Frankreich

Französische Spitzenweine begleiten q. linarische Köstlichkeiten aus der Sterneküche

19. Dezember 2021 * 13. Januar 2022 * 3. Februar 2022 * 3. März 2022

Traditioneller Genuss - Es wird flambiert !

24. Dezember bis 26. Dezember 2021

Festtagsmenü

Gemütliches Schlemmen in weihnachtlicher Atmosphäre

31. Dezember 2021

Silvester Dinner (ab 18 Uhr)

Festlicher Gaumenschmaus

7. Januar 2022 * 18. Februar 2022

Sushi Festival

21. Januar 2022

Weinreise - *Winzer präsentieren Weine zu einem 6-Gang-Menü*

29. Januar 2022

Amuse Bouche Menü

Viele kleine Meisterwerke, die Augen und Gaumen begeistern

14. Februar 2022

Valentinstag - *Ein Menü zum Verlieben*

16. März bis 20. März 2022

Asiatische Tage - *Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten*

2. April 2022

Kochkurs *

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.

Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q. linarischer Köstlichkeiten

(Beschränkte Anzahl Teilnehmer)

Wir bitten um frühzeitige Reservation, da die Anzahl Tische und dadurch die Gästeanzahl

durch die 1.5m-Tisch-Abstandsregelung eingeschränkt ist.

* Abhängig von der Entwicklung der BAG Anordnungen

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 Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zürich
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Chur, - Fleischhandel AG, Chur
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

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.*

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