



Chers clients

*Nous sommes heureux
de vous accueillir au restaurant La Riva.*

*Nous vous proposons deux menus au choix
à partir desquels vous pouvez également
sélectionner des plats et composer votre
propre menu.*

*Notre service client reste à votre disposition
si vous avez des questions.*

*Nous vous souhaitons
une excellente soirée dans notre
établissement.*

L'équipe de La Riva

Menu culin.R

Omble-Chevalier de Brüggli ^{4,6} 30
Fruit de la passion | Cresson | Radis



Variation de veau et de thon ^{1a,4,6,7,9,12} 36
Câpres | Oignon | Roquette



Essence de canard asiatique ^{1a,3,6,9,11} 28
Edamame | Shiitaké | Potiron



Cabillaud d'hiver ^{1a,4,7,12} 44
Panais | Épinard | Caviar



Surf and Turf ^{1a,2,3,4,7,9,10,12} 64
Boeuf et Langoustines
Artichaut | Céleri | Pomme de terre



Sélection de fromages du Chariot ⁷ 22
Sélection Beeler



Noisette du Piémont ^{1a,3,7,8b} 24
Kumquat | Argousier | Gianduja

Menu complet
248

Menu complet accompagné de vin
353

Menu végétarien

D.lice

Variation d'Avocat ^{1a,3,7,11} 28
Poire Nashi | Sésame | Yuzu | Babeurre



La Potiron de Styre ^{1a,12} 28
Carvi | Vin blanc | Oignon



Strudel de Topinambour ^{1a,3,7,8e} 48
Hydne Hérisson | Truffes du Périgord
Pacane | Vanille | Pomélo



Sélection de fromages du Chariot ⁷ 22
Sélection Beeler



Variation de Pomme ^{1a,3,7,8a} 24
Vanille | Raisin Sec

Menu complet
150

Menu complet accompagné de vin
225

Événements culin.R

Samedi 14 décembre 2024

Début de saison

Vendredi 20 décembre 2024

Menu japonais

à partir du 24 décembre 2024

Menu de fête

Menu festif dans l'esprit de Noël

Mardi 31 décembre 2024

Dîner de gala de la Saint-Sylvestre

Un feu d'artifice festif au palais

Vendredi 10 janvier 2025

Menu asiatique

Samedi 8 février 2025

Menu japonais

Vendredi 14 février 2025

Saint Valentin

Un menu à tomber amoureux

Samedi 22 février 2025

Menu Amuse-bouche

De nombreux petits délices pour le plaisir des yeux et des papilles

Samedi 15 mars 2025

Cours de cuisine «Sauces»

Du mercredi 19 mars au dimanche 23 mars 2025

Journées asiatiques

Mets de choix japonais, chinois et thaïlandais

Dimanche 30 mars 2025

Fin de saison

Asia Stübli La Riva

Fermé jusqu'à nouvel ordre

Est utilisé comme extension au restaurant

Nous nous fournissons exclusivement en viande d'animaux élevés conformément aux besoins de l'espèce, et veillons à nous approvisionner en produits dont la fabrication respecte l'environnement.

Voici une liste non exhaustive de nos fournisseurs :

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 (œufs)

Provenance des produits :

Bœuf des États-Unis, de Suisse et du Japon / agneau de Suisse / veau de Suisse

Volaille de France et de Suisse

Poisson, coquillages et crustacés du Canada, de l'Atlantique, d'Afrique du Sud, du Japon, du Portugal et des Iles Féroé

Pain de France et de Suisse

** Élevage à base d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance non exclu.*

Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, veuillez informer notre personnel de services.

Déclaration d'allergènes

1 céréales contenant du gluten

a : blé, y compris amidonnier, engrain, triticale, blé de Khorasan ; b : épeautre, y compris épeautre vert ; c : seigle ;
d : orge ; e : avoine

2 crustacés - 3 œufs - 4 poisson - 5 cacahuètes - 6 graines de soja - 7 lait et lactose

8 fruits à coque

a : amandes ; b : noisettes ; c : noix ; d : noix de cajou ; e : noix de pécan ; f : noix du Brésil ; g : pistaches ;
h : noix de macadamia

9 céleri - 10 moutarde - 11 graines de sésame - 12 dioxyde de soufre et sulfite - 13 lupins - 14 mollusques

15 chanvre

Nos prix sont en francs suisse, TVA incluse.



Restaurant
LA RIVA
Lenzerheide

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

