

# Menu culin.R

## Maquereau roi <sup>11</sup>

Yuzu | avocat | peperoncini | coriandre



## Consommé de canard <sup>1a,3,9</sup>

Ravioli | orange | magret de canard fumé



## Ragoût de joues de veau <sup>7,9</sup>

Topinambour | cerfeuil



## Flétan au four <sup>1a,4,7,9</sup>

Chou-fleur | amande | pak choï | citron



## Carré d'agneau oriental <sup>1a,3,7,9</sup>

Baba ganoush | poivron | pois chiche | ail noir



## Plateau de fromages <sup>7,8,10</sup>

*Sélection Beeler*



## L'agrume <sup>1a,3,7</sup>

Citron | orange | yaourt | huile d'olive

Menu complet 220

Menu complet avec accord des vins 325

# Menu végétarien

## D.lice

### Les artichauts <sup>8b</sup>

Pomélo | noisette | truffe noire



### Soupe Tom Kha <sup>6,9,11</sup>

Limette | tofu | shimeji | shiso | piment fort



### Roulade de betterave rouge <sup>7</sup>

Raifort | cumin | pomme



### Plateau de fromages <sup>7,8,10</sup>

*Sélection Beeler*



### Variation de pomme <sup>1a,3,7,8a</sup>

Vanille | chocolat blanc | beurre

Menu complet 144

Menu complet avec accord des vins 219

# Menu surprise


*Laissez-vous tenter par  
Dominique et son équipe*

*8 à 10 plats*

*sur commande*

Menu 240

## Entrées froides

<b>Les artichauts</b> <sup>8b</sup>		26
Pomélo   noisette   truffe noire		
<b>Maquereau roi</b> <sup>11</sup>		38
Yuzu   avocat   peperoncini   coriandre		
<b>Variation de foie gras</b> <sup>1a,3,7,8</sup>		38
<i>Glace ★ mousse ★ terrine</i>		
Mangue   airelle   gâteau à la broche		

## Soupes et essences

<b>Soupe Tom Kha</b> <sup>6,9,11</sup>		26
Limette   tofu   shimeji   shiso   piment fort		
<b>Consommé de canard</b> <sup>1a,3,9</sup>		29
Ravioli   orange   magret de canard fumé		

# Entrées chaudes

<b>Roulade de betterave rouge</b> <sup>7</sup>	Entrée	36
Raifort   cumin   pomme	Plat de résistance	49
<b>Ragoût de joues de veau</b> <sup>7,9</sup>		39
Topinambour   cerfeuil		

# Plats principaux

## Poisson

<b>Flétan au four</b> <sup>4,7,9</sup>	64
Chou-fleur   amande   pak choï   citron	

## Viande

<b>Carré d'agneau oriental</b> <sup>1a,3,7,9</sup>	64
Baba ganoush   poivron   pois chiche   ail noir	
<b>Duo de bœuf</b> <sup>7,9</sup>	69
<i>Filet ★ short rib</i>	
Pomme de terre   asperge thaï   morille	

# Événements culin.R

16 décembre 2022

## Début de saison

17 décembre 2022

## Menu de truffes

Du 24 au lundi, 26 décembre 2022

## Menu de fête

*Repas convivial dans une ambiance de Noël*

31 décembre 2022

## Menu de la Saint-Sylvestre

*Régal de fête*

4 février 2023

## Menu amuse-bouches

*De nombreuses petites merveilles qui raviront pupilles et papilles*

14 février 2023

## Saint-Valentin

*Un menu pour tomber amoureux*

24 février 2023

## Festival de sushis

du 8 au 12 mars 2023

## Journées asiatiques

*Spécialités japonaises, chinoises et thaïlandaises*

25 mars 2023

## Cours de cuisine

*Regarder nos cuisiniers travailler.*

*En participant et en observant, vous repartirez avec des conseils et astuces pour la préparation de mets culin.R*

*(Nombre de participants limité)*

du 6 au 9 avril 2023

## Menu de Pâques

# 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 Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Boucherie Keller, Zurich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Coire - Fleischhandel AG, Coire  
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (œufs)

***Provenance des produits :***

*Boeuf des États-Unis, d'Espagne et du Japon / agneau de Suisse et d'Australie / 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 îles Féroé  
\* Élevage à base d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance non exclu.*

**Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, veuillez en informer nos serveurs.**

**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** noix ou 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** Ahydride sulfureux et sulfites - **13** lupins

**14** mollusques - **15** chanvre