

Menu culin. R

Balfegó au thon asiatique ^{1a,4,6,9,10,11}

Avocat | concombre | chou de Chine | fruit de la passion



Essence de queue de bœuf ^{1a,3,7,9,10}

Tortellini | raifort | betterave rouge | moutarde



Flétan au four ^{4,7,8a,9}

Pak-choi | chou-fleur | amande



Foie gras rôti ^{4,7}

Nashi | anguille fumée | vinaigre balsamique



Carré d'agneau oriental ^{1a,3,8g,9,11}

Pois chiche | poivron | aubergine



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



Déclinaison de carotte et de mandarine ^{1a,3,6,7,8a,12}

Coquelicot | miso

Menu complet 215

Menu complet avec accord des vins 320

Menu végétarien D.lice

Ravioli au chou-rave ⁷

Capucine | fromage à pâte fraîche
essence de tomate



Soupe piquante noix de coco et citronnelle ^{6,9}

Tofu | edamame | maïs



Les artichauts ^{7,8a}

Truffes du Périgord | pomélo
noisette du Piémont



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



Duo chocolat e pomme ^{1a,3,7}

Estragon

Menu complet 133

Menu complet avec accord des vins 208

Menu surprise


Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

8 à 10 plats


Sur commande

Menu 240


Entrées froides

Ravioli au chou-rave ⁷		25
Capucine fromage à pâte fraîche essence de tomate		
Balfegó au thon asiatique ^{1a,4,6,9,10,11}		37
Avocat concombre chou de Chine fruit de la passion		
Déclinaison de filet de bœuf ^{1a,3,4,7,9}		36
Topinambour œuf moelle shiso	avec caviar Kristal de Kaviari à 5g	+20

Soupes et essences

Soupe piquante noix de coco et citronnelle ^{6,9}		20
Tofu edamame maïs		
Essence de queue de bœuf ^{1a,3,7,9,10}		26
Tortellini raifort betterave rouge moutarde		

Entrées chaudes

Les artichauts ^{7,8b}		46
Truffe du Périgord pomélo noisette du Piémont		
Foie gras rôti ^{4,7}		47
Nashi anguille fumée vinaigre balsamique		

Poissons

Flétan au four ^{4,7,8a,9}		59
Riz pak-choi chou-fleur amande		

Viandes

Deux variations de veau ^{1a,3,7,9}		66
<i>Filet ★ jone</i>		
Oignon carotte pomme de terre		
Carré d'agneau oriental ^{1a,3,8g,9,11}		59
Pois chiche poivron aubergine fallafel		

Événements culin. R

16 décembre 2021

Route des vins à travers la France

Vins français de qualité pour accompagner des spécialités culin. R de la cuisine étoilée

19 décembre 2021 * 13 janvier 2022 * 3 février 2022 * 3 mars 2022

Cuisine traditionnelle - Ça va flamber !

Du 24 au 26 décembre 2021

Menu de fête

Joyeux festin dans une ambiance de Noël

31 décembre 2021

Dîner du Nouvel An (à partir de 18 h)

Régal de fête

7 janvier 2022 * 18 février 2022

Festival de sushis

21 janvier 2022

Route des vins - *Les vignerons présentent leurs vins pour un menu à 6 plats*

29 janvier 2022

Menu amuse-bouche

De nombreuses petites merveilles qui raviront pupilles et papilles

14 février 2022

Saint-Valentin - *Un menu pour tomber amoureux*

Du 16 au 20 mars 2022

Journées asiatiques - *Spécialités japonaises, chinoises et thaïlandaises*

2 avril 2022

Cours de cuisine *

Regardez nos cuisiniers travailler.

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

(Nombre de participants limité)

Merci de réserver à l'avance car le nombre de tables et donc de clients est limité du fait de la distance réglementaire de 1,5 m entre chaque table.

* Dépend de l'évolution des dispositions de l'OFSP

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 :

*Beuf 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 Iles 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 notre personnel.

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