



*Liebe Gäste*

*Es freut uns sehr,  
Sie bei uns im Restaurant La Riva  
begrüssen zu dürfen.*

*Wir haben zwei Menüs zur Auswahl  
aus denen Sie auch einzelne Gerichte  
auswählen und sich selber ein Menü  
zusammenstellen können.*

*Für Fragen steht Ihnen unser Serviceteam  
sehr gerne zur Verfügung.*

*Wir wünschen Ihnen  
einen wunderschönen Abend bei uns.*

*Ihr La Riva - Team*

# Q.linarisches Menü

**Mosaik vom Lachs und Hamachi** <sup>1a,4,6,7,9,12</sup> 28  
Fenchel | Orange | Verjus | Dill | Nori



**Gänseleber Variation** <sup>1a,3,7,12</sup> 38  
Baumkuchen | Preiselbeere | Sanddorn



**Gebratene Scampi** <sup>2,4,6</sup> 35  
Laksa | Kaviar | Tamarinde



**Timbale vom Hirsch** <sup>6,7,8,9,12</sup> 42  
Spaghetti | Artischocke | Noilly Prat



**Rindsfilet Wellington** <sup>1,7,9,12</sup> 62  
Mangold | Kartoffel | Périgord-Trüffel | Pilze | Blätterteig



**Käseauswahl vom Wagen** <sup>7,8,10</sup> 22  
*Selection Beeler*



**Exotischer Traum** <sup>1a,3,7,8a</sup> 22  
Kokos | Passionsfrucht | Tonkaboehne

Menü komplett 249  
Menü komplett mit Weinbegleitung 354

# Vegetarisches G.nuss Menü

**Randen Variation** <sup>1,7</sup> 30  
Apfel | Meerrettich | Kümmel | Petersilie



**Gyoza** <sup>1a,3,6,9,11</sup> 38  
Shiitake | Chinakohl | Matcha | Miso



**Gebackene Aubergine** <sup>1a,3,6,9,11</sup> 42  
Palmherz | Tofu | Kombu | Lotus



**Käseauswahl vom Wagen** <sup>7,8,10</sup> 22  
*Selection Beeler*



**Baba au Rhum** <sup>1a,3,7,8a</sup> 22  
Pfefferminze | Ananas | Limette

Menü komplett 154  
Menü komplett mit Weinbegleitung 229

# Q.linarische Anlässe

Freitag, 15. Dezember 2023

## Saisonstart

Samstag, 16. Dezember 2023

## Dominique's Asiatisches Menü

*Japanische, Chinesische und Thailändische Delikatessen*

ab Sonntag, 24. Dezember 2023

## Festtagsmenü

*Festliches Menü in weihnachtlicher Atmosphäre*

Sonntag, 31. Dezember 2023

## Silvester-Gala-Dinner

*Festliches Feuerwerk für den Gaumen*

Freitag, 12. Januar 2024

## Japanisches Sushi-Menü

*in mehreren Gängen serviert*

Samstag, 3. Februar 2024

## Amuse Bouche Menü

*Viele kleine Köstlichkeiten erfreuen Augen und Gaumen*

Mittwoch, 14. Februar 2024

## Valentinstag

*Ein Menü zum Verlieben*

Freitag, 16. Februar 2024

## Japanisches Sushi-Menü

*in mehreren Gängen serviert*

Mittwoch, 6. März bis Sonntag, 10. März 2024

## Asiatische Tage

*Japanische, Chinesische und Thailändische Delikatessen*

Samstag, 23. März 2024

## Traditioneller Genuss

*Es wird flambiert*

Freitag, 29. März 2024

## Karfreitag

*Fisch steht im Mittelpunkt*

Ostersamstag, 30. März bis Ostermontag, 1. April 2024

## Ostermenü

# 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 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 (Eier)

**Produkteherkunft:**

*Rind aus USA, Schweiz und Japan / Lamm aus der Schweiz / 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

**Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.**



Restaurant  
**LA RIVA**  
Lenzerheide

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

