



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

Königsmakrele “Hiramasa Ike-Jime” ^{4,6} 34
Fingerlime | Erdbeere | Ingwer | Kapuzinerkresse | Yuzu



Gebratener Steinbutt ^{1a,3,4,7,9,14} 48
Topinambur | Zucchini | Champagnerschaum



Appenzeller Entenbrust ^{1a,6,7,11,12} 36
Reis | Miso | Schwarzer Knoblauch | Pastinake



Duett vom Rind ^{1a} 64
*Short Rib * Filet*
Kartoffel | Lauch | Aubergine



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 24
Selection Beeler



Himbeertraum ^{1a,3,7,8g} 22
Pistazie | Sauerampfer

Menü komplett
228

Menü komplett mit Weinbegleitung
333

Vegetarisches G.nuss

Menü

Tzatziki neu interpretiert ^{1a,7} 24
Gurke | Knoblauch | Dill



Tomatenessenz ^{1a,3,7} 26
Basilikum | Ricotta



Süßkartoffel - Cannelloni ^{9,12} 46
Sellerie | Hanf



Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} 24
Selection Beeler



Die Aprikose ^{1a,3,7,8a} 22
Thymian | Mandel

Menü komplett
142

Menü komplett mit Weinbegleitung
217

Q.linarische Anlässe im Sommer 2025

Juni bis August

Donnerstag, 19. Juni 2025

Saisonstart

Freitag - Sonntag, 20. – 22. Juni 2025

Sushi Wochenende

Freitag & Samstag, 11. & 12. Juli 2025

Crêpe Suzette Tage

Es wird flambiert wie früher

Mittwoch, 16. & 23. Juli 2025

Viva la Strada

*Besuchen Sie uns an unserem Stand entlang der Hauptstrasse in Lenzerheide
(Restaurant geschlossen)*

Donnerstag bis Sonntag, 24. bis 27. Juli 2025

Asia Woche

Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten

Freitag, 1. August 2025

Nationalfeiertag

Geniessen Sie ein typisch, schweizerisches Abendessen

Sonntag, 10. August 2025

6-Hands-Dinner

3 Spitzenköche, 6 Gänge, 1 unvergesslicher Abend

Samstag, 16. August 2025

Amuse Bouche Menü

Q.linarische Anlässe im Sommer 2025

September und Oktober

Samstag, 6. September 2025

Sushi Menü

ab Donnerstag, 11. September 2025

Wilde Wochen

Sonntag, 14. September 2025

Genussfestival in Vaduz

*Besuchen Sie uns an unserem Stand in Vaduz
(Restaurant geschlossen)*

Samstag, 27. September 2025

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)*

Samstag, 4. Oktober 2025

Wine & Dine

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 / Brot aus Frankreich und der Schweiz
* 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
LARIVA
Lenzerheide

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

