

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.linarische Anlässe

Freitag, 12. Dezember 2025 Saisonstart

Samstag, 13. Dezember 2025 **Trüffelmenü**

Freitag, 19. Dezember 2025 **Asiatisches Menü**

ab Mittwoch, 24. Dezember 2025

Festtagsmenü

Festliches Menü in weihnachtlicher Atmosphäre

Mittwoch, 31. Dezember 2025

Silvester-Gala-Dinner

Festliches Feuerwerk für den Gaumen Livemusik mit Duo Acusticuera

Samstag, 17. Januar 2026

Crêpe Suzette Tag

Es wird flambiert wie früher

Sonntag, 1.Februar 2026

6-Hands-Dinner

3 Spitzenköche, 6 Gänge, 1 unvergesslicher Abend

Samstag, 7.Februar 2026

Amuse Bouche Menü

Viele kleine Köstlichkeiten erfreuen Augen und Gaumen

Samstag, 14. Februar 2026

Valentinstag

Ein Menü zum Verlieben

Samstag, 14. März 2026

Time to Say Goodbye «Flying Dinner»

Sonntag, 15. März 2026

Saisonende

Q.linarisches Menü

Duett vom Wagyu Rind ^{1a,3,6,7,11} Topinambur Brioche Miso Zwiebel	38
*	
Scampi ^{1a,6,7,11,12} Dashi Beurre Blanc Daikon Kresse Yuzu	38
*	
Maispoularde mit Jakobsmuschel ^{7,9,14} Kürbis Trüffel	40
*	
Dreierlei vom Kalb ^{1a,9,12} Bries * Backe * Filet Mais Schwarzwurzel Spinat	72
*	
Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} Selection Beeler	24
*	
Die Orange ^{1a,3,7,8a} Tonkabohne Amaretto	24

Menü komplett 242

Menü komplett mit Weinbegleitung 332

Vegetarisches G.nuss Menü

Randen Ravioli «kalt» ^{1a,7,8c} Gurke Knoblauch Dill	28
*	
Dominique's Zitronengras-Kokossuppe 6,9,11 Tofu Edamame Buchenpilze Chawanmushi	25
*	
Sellerie Wellington ^{1a,3,7,9,10,12} Kartoffel Pilze Karotte	52
*	
Käseauswahl vom Wagen ^{7,8,10} Selection Beeler	24
*	
Schokloladen-Bananentraum ^{1a,3,7,8e} Kaffee Pekannuss	24

Menü komplett 153

Menü komplett mit Weinbegleitung 228

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 / Kalh 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;
- 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.



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









