



Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant La Riva durchführen möchten

Die folgenden Menüvorschläge dienen dazu, Ihnen einige Ideen und einen Überblick über unser vielseitiges Angebots zu vermitteln. Bitte beachten Sie, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind.

Gerne stellen wir Ihnen für diesen besonderen Tag aber auch ein Menü ganz nach Ihren persönlichen Wünschen und Budget zusammen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren: T +41 81 384 26 00

Wir freuen uns, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen.

Dominique Schrotter
Küchenchef
genuss@lariva.ch

Birgit Parpan
Leiterin Admin und HR
b.parpan@lariva.ch



Menüvorschläge.

VORSCHLAG 1

Tafelspitz-Terrine mit Salat und Kürbiskernöl

Saftige Maispoularde an Speckschaum und Cherry-Tomaten-Risotto

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

CHF 69.00

VORSCHLAG 3

Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei

Kalbsschulterbraten an Rotweinjus, Mediterranes Ofengemüse und Kartoffelgratin

Luftiges Schokoladenmousse mit Sauerrahmglace

CHF 69.00

VORSCHLAG 5

Zitronengrass-Kokos-Süppchen

Rosa gebratenes Kalbssteak, Kartoffelgratin und Wintergemüse

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Ananas Sorbet

CHF 78.00

VORSCHLAG 7

Ziegenkäse mit Birne, Honig und Bittersalat

Gebratene Entenbrust mit Speckwirsing und Serviettenknödel

Mandel Crème Brûlée mit Mandarinen

CHF 76.00

VORSCHLAG 2

Randen Variation

Gebratene Perlhuhn-Brust mit Mais und Polenta

Zitronen-Joghurt-Mousse mit Blutorangen-Glace

CHF 69.00

VORSCHLAG 4

Maroni-Cremesuppe

Rehschnitzel mit Rotkraut und Spätzli

Zimt-Parfait mit Glühwein-Zwetschgen

CHF 72.00

VORSCHLAG 6

Waldpilzterrine, Preiselbeeren-Gelee und Nüsslisalat

Ente an Orangensauce, Süsskartoffeln und Rotkraut

Dessert Variation

CHF 74.00

VORSCHLAG 8

Rauchfisch Mousse von Makrele, Lachs und Forelle

Lamm-Entrecôte mit Ratatouille und Bratkartoffeln

Kreation von der Mango und Passionsfrucht

CHF 79.00



VORSCHLAG 9

Terrine vom Kaninchen im Speckmantel mit Nüsslisalat

Rosa gebratenes Rehrückenfilet in der Haselnusskruste, Petersilien-Pizokel und Rotkraut

Dessert Variation La Riva

CHF 82.00

VORSCHLAG 11

Gebeizte Alpenforelle mit Gurken, Rettich und Kräutern

Duett vom Kalb (Backe und Filets) mit Kartoffeln und Karotten

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Birnen

CHF 89.00

VORSCHLAG 10

Variation von der Ente

Gebratenes Zanderfilet mit Spinat und Sellerie

Tiramisu neu interpretiert mit Kaffee und Mascarpone

CHF 82.00

VORSCHLAG 12

Gebeizte Lachsforelle und kurzgebratener Thunfisch auf Avocado

Doppelte Rindskraftbrühe mit hausgemachten Brassato Ravioli

Gebratenes Rindsfilet mit Barbecue Gewürz, Bratkartoffeln und Karotten

CHF 92.00

VORSCHLAG 13

Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernvinaigrette, Nüsslisalat

Indische Currysuppe

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinjus, Kartoffelgratin und Wintergemüse

Schokoladen und Mango Variation

CHF 94.00

VORSCHLAG 15

Vazer Wachtel

Hausgeräucherte Bündner Forelle

Eierschwämmli-Ravioli an Petersilienschaum

Niedergegartes Rindskotelette an Hermitage Sauce mit Kartoffel-Gemüse-Gratin

Schokoladen Inspiration

CHF 96.00

VORSCHLAG 17

Gebeizter Bergsaibling

Zizerser Weissweinsuppe

US Angus Rindsfilet: gebraten und Tatar, Kartoffeln und Karotten

Valrhona Schokoladenkugel, Marzipan, Pistazie, Nougat und Mascarpone

CHF 98.00

VORSCHLAG 14

Hausgebeizter Lachs, Dill-Senf, Gurken und Kräuter

Oxtailsuppe

Kalbsteak, Pizokels und Wirsing Roulade

Birne Helene

CHF 79.00

VORSCHLAG 16

Kurzgebratener Thunfisch mit gebeizter Lachsforelle und Avocado

Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Tahiti Vanille

Rosa grilliertes Angus-Rindsfilet an Portweinjus, Kartoffelgratin & Wirsingroulade

Trüffelbrie mit Feigensenf

Birnen und Apfel Überraschung

CHF 102.00

VORSCHLAG 18

Vazer Wachtel mit Kürbis

Hummer Variation mit Orange und Avocado

Rehrücken mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzle

Maroni Crème Brûlée

CHF 110.00

VORSCHLAG 19

Dreierlei von der Bündner Forelle: gebeizt, geräuchert –Tatar mit Dill-Senf, Gurke, Rettich, Kaviar

Steinpilz-Ravioli mit Macadamia und Bergpfeffer

Duett vom Kalb – Filet und Backe – mit Karotte und Kartoffel

Schokoladen Variation mit Zwetschge und Amaranth

CHF 115.00

VORSCHLAG 21

Tatar von der Jakobsmuschel, Granny Smith Apfel und Steinpilze

Kokossuppe mit Saté Spiess von der Maispoularde

US Angus Rindsfilet: mit Petersilien-Schalotten-Butter und Kartoffel-Gemüse-Gratin

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Affinierter Rohmilch- Weichkäse von der Käserei Beeler

Knusprige Nusschnitte mit Williams Birne, Quittenschaum und Nusseis

CHF 117.00

VORSCHLAG 20

Mariniertes Carpaccio vom St. Pierre und Lachs mit Erbsen-Wasabi-Püree

Zitronengrass-Kokossüppchen mit pochierten Scampi

Rosa gebratenes Lamm mit Kräuterkruste
auf Speckbohnen Püree und Wirsingroulade und Kartoffelgratin

Honig-Lebkuchen-Mousseline mit Navelorangen Kompott und Amaretto

CHF 124.00

VORSCHLAG 22

Geflügelmousse mit geräucherter Entenbrust im Portweingelee

Soufflierter Steinbutt

Duett vom Kalb: in Merlot geschmorte Bäckchen und grillierter Rücken
mit Kartoffel-Mousseline

Käsevariation

Pistazien Crème Brûlée mit Passionsfrucht

CHF 105.00



VEGETARISCHES MENÜ

Vegetarisches Dreierlei: Trüffel Risotto | Gazpacho | Randen-Mousse mit Gewürzjoghurt

Zitronengrass-Kokossüppchen

Semmelkrenravioli in brauner Butter geschwenkt mit frischen Kräutern

La Riva Dessert Variation

CHF 68.00

WINTER MENÜ

Vorspeisen Variation: Rindstatar, Lachs, Gänseleber, Kaviar, Ei und getrüffeltes Kalbstatar

Geschmorte Kalbskopfbake, Pastinake, schwarze Baumnüsse, Silberzwiebel

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Süsskartoffel

Die Mandarine mit Schokolade und Amaranth

CHF 119.00

ASIA 1

Sashimi von der Königsmakrele mit Yuzu, Wasabi und Ingwer

Misosuppe mit Crevetten und Lotuswurzel

Rindsfilet Szechuan mit *Peperoni*, *Frühlingszwiebeln*, *Basmatireis*

Nashi Birne mit Macha und Litschi

CHF 85.00

WILD MENÜ

Hirsch-Carpaccio mit Baumnüssen und Steinpilzen

Gams-Frühlingsrolle mit eingelegten Zwiebeln und Süsskartoffeln

Rehrückenfilets mit Rotkraut, Rosenkohl und Serviettenknödel

Maroni Variation mit Preiselbeeren und Apfel

CHF 97.00

FRÜHLINGS MENÜ

Trilogie vom Spargel

Kalbsfilet mit Morcheln, Neuen Kartoffeln und Karotten

Erdbeer-Rhabarber Variation

CHF 96.00

ASIA 2

Japanisches Ei mit Gurken, Avocado und Maki

Zitronengrass-Kokossuppe mit Tofu, Shitake und Palmherzen

Kürbis Dim Sum mit Ingwer und Chili

Exotische Variation mit Kokosnuss, Mango und Passionsfrucht

CHF 76.00

KALTE VORSPEISEN

Sushi 14.00
California Roll, Japanisches Ei, Maki, Nigiri

Vegetarisches Dreierlei: 17.00
Randen Espuma, Trüffel Risotto und Kürbissüppchen

Geräucherte Bündner Forelle 19.00
mit Gurke, Knoblauch und Kräuter

Ziegenfrischkäse 20.00
mit Williams Birne, Bittersalat und Fichtenhonig

Gebeizte Fjord-Forelle und Thunfisch 23.00
auf Avocado

Terrine vom Reh 23.00
mit Preiselbeeren

WARME VORSPEISEN

Gebratener Lachs „asiatisch“ min cuit 22.00

Hausgemachte Morchel Ravioli mit Brunnenkresse und Cashew Kernen 28.00/39.00

Bärlauch Tagliatelle 28.00/39.00

Champagner Risotto 26.00/36.00
mit geschmorten Tomaten und frischen Kräutern

SUPPEN

Zitronengrass Kokossuppe 16.00
Avocado und Orange

Miso Suppe 15.00
Tofu, Palmherzen und Shiitake Pilze





HAUPTGÄNGE

Niedergegartes Kalbsfilet

53.00

Auf Schwarzwurzelpüree, mit Romanesco, Trüffel-Nudeln

Rosa gebratenes Rindsfilet

53.00

An Bordeauxjus, auf jungen Karotten, mit Bratkartoffeln

Bündner Weidelammkotelett

47.00

Mit Polenta, Silberzwiebeln, Wirsing und Auberginen

Iberico Schweinefilet

42.00

Auf Bohnen, mit knusprigen Kalbsbries

Gebratene Dorade

42.00

Auf Ofengemüse mit Kartoffeln

Gebratene Riesenkrevetten

42.00

An Thai Curry Sauce mit Basmatireis

DESSERTS

Exotic

17.00

Mit Mango, Passionsfrucht und Ananas

Nougat Creme Brûlée

16.00

Mandarine

Schokoladen Variation

17.00

Mit Kirsche und Mascarpone

Käsevariation

16.00

Weisschimmel-, Rotschimmel-, Blauschimmel- und Hartkäse