

Q. linarisches Menü

Duett von der Ente ^{8b,7}

Geräuchert und Terrine

Mandarine | Pastinake | Haselnuss

Schweinebauch 72 Stunden gegart

Topinambur | Perigot-Trüffel

Schweizer Bouillabaise ^{2,3,4,7,9}

Zander | Forelle | Flusskrebs | Saiblig

Lammrücken ^{1a,7,10}

Schalotten-Konfit | Polenta | Tomaten | Mais | Knoblauch

Käseauswahl vom Wagen

Die Schokoladen-Weihnachtskugel

Ananas | Kokos | Mango | Passionsfrucht

Menü komplett 175.00

Unser Sommelier, Marc Zeller empfiehlt Ihnen gerne die passende Weinbegleitung

Vegetarisches G.nuss Menü

Gemüse-Maroni-Variation ^{3,5,7,8}

Blumenkohl | Kürbis | Rande | Wasser-Kastanie

Champagner Suppe ^{1a,3,7}

Vegetarische Capuns | Mangold

Spinat-Frischkäse-Ravioli ^{1a,3,7,9}

Salbei

Käseauswahl vom Wagen

Bratapfel Crème Brûlée

Krokant | Zimt | Apfel

Menü komplett 110.00

Unser Sommelier, Marc Zeller empfiehlt Ihnen gerne die passende Weinbegleitung

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat ✓	12
Gemischter Salat ✓	14
Gemüse-Maroni-Variation ^{3,5,7,8} ✓	24
Blumenkohl Kürbis Rande Wasser-Kastanie	
Scampi ^{8a,2,3,4,7}	34
Kräuter Bagna Cauda Milch Mandel	
Duett von der Ente ^{8b,7}	32
Geräuchert und Terrine Mandarine Pastinake Haselnuss	

Suppen

Champagner Suppe ^{1a,3,7} ✓	17
Vegetarische Capuns Mangold	
Asiatische Oxtail ^{1,3,9}	19
Frühlingsrolle Süsskartoffeln	

Warme Vorspeisen

Spinat-Frischkäse-Ravioli ^{1a,3,7,9} 	als Vorspeise	28
Sellerie	als Hauptgang	42
72 Stunden Schweinebauch	als Vorspeise	34
Topinambur Perigot-Trüffel	als Hauptgang	49

Fisch und Krustentiere

Schweizer Bouillabaise ^{2,3,4,7,9}	52
Zander Forelle Flusskrebs Saibling Safran Kartoffeln	

Fleisch

Lammrücken ^{1a,7,10}	58
Schalotten-Konfit Polenta Tomaten Mais Knoblauch	
Kalbsfilet	62
Schwarzwurzeln Kohlrabi Kichererbsen Lauch	

Qu. linarisches im Winter

24. - 27.12.2018 - **Festtagsmenü**
Gemütliches Schlemmen in
weihnachtlicher Atmosphäre

31.12.2018 - **Silvester Dinner**
Gaumenschmaus und Live Musik
mit dem Duo Bandsquare

26.01.2019 - **Amuse Bouche Menü**
Viele kleine Meisterwerke, welche Augen
und Gaumen begeistern

13. - 17.02.2019 - **Francisco mit seiner Harfe**
Mittags und abends ein musikalischer Genuss

14.02.2019 - **Valentinstag**
ein Menü zum Verlieben

13. - 17.03.2019 - **Asiatische Tage**
Japanische, Chinesische und
Thailändische Spezialitäten

16.03.2019 - **Sushi & Co. Kitchen Party**
Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für
die Zubereitung asiatischer Köstlichkeiten

Asia Stübli La Riva

Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten in unserem Asia Stübli

Sashimi, Maki oder Nigiri, Dim Sum oder Frühlingsrollen -
Thaicurry oder Szechuan - lassen Sie sich überraschen.

Öffnungszeiten

ab 20.12.2018, jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr.

Reservation erforderlich.

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung
und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.**

Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:

Rageth Comestible AG – Landquart, G. Bianchi AG – Zufikon, Metzgerei Keller – Zürich,
Dörig und Brandl AG – Schlieren, Ecco Jäger Früchte und Gemüse AG – Bad Ragaz
Fleischhandel AG – Chur, Puracenter – Lenzerheide, Eier - Lucas Magreth, Lenzerheide

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Produktherkunft: Rind aus USA/Spanien/Japan, Lamm aus Schweiz/Australien, Kalb aus der Schweiz,
Geflügel aus Frankreich, Schweiz, Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan, Portugal

** Kann mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.