

# *Unsere Weinempfehlungen*

## **Champagner Laurent - Perrier, Brut**

Tours-sure-Marne, Frankreich

37.5 cl 69.00

## **2016 Chardonnay AOC**

Ch. Hermann, Fläsch, Schweiz

37.5 cl 71.00

## **2016 Pinot Noir**

Davaz, Fläsch, Schweiz

50 cl 37.00

## **2010 Imperial**

Schloss Halbturn, Burgenland, Österreich

37.5 cl 48.00

## **2016 Il Pino**

Tenuta Biserno, Toscana, Italien

37.5 cl 42.00

## **2017 Zweigelt**

Hannes Reh, Burgenland, Österreich

37.5 cl 39.00

# La Riva Wochenmenü

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

## VORSPEISEN

### Hausgemachtes Hirsch-Möckli <sup>8c</sup>

Schwarze Baumnuss-Vinaigrette / Maroni / Holunderbeeren

### Lachs-Tatar <sup>4,7,9,10</sup>

Crème fraîche / Gurke / Blinis / Rettich

### Blumenkohl Variation <sup>7,8a,10</sup>

Feige / Mandel



## HAUPTGÄNGE

### Rindstafelspitz <sup>7,9</sup>

Salzkartoffeln / Rahmspinat / Apfel-Meerrettich

### Meeresfrüchte-Paella <sup>2,4,7,9,14</sup>

Crevetten / Miesmuscheln / Wolfsbarsch / Seezunge / Calamari  
Erbsen / Safran / Paprika

### Dominiques Frühlingsrolle <sup>6,7,8,9,10,11</sup>

3erlei Dip / Asia-Salat



## DESSERT

### Mocca-Vanille Vacherin Torte <sup>3,7,8</sup>

Menü 2-Gang – 34 | Menü 3-Gang – 42 | Menü 4-Gang – 50

## Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“ – Unser Serviceteam berät Sie gerne.

<b>Wagyu Entrecôte überbacken mit Café-de-Paris</b> <sup>3,7,9,10</sup>	49
Kartoffelgratin / Wintergemüse	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelei / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	47
Gemüse / Pommes frites	kleine Portion 38

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<b>Gemischter Salat</b>	14

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

## Ganzer Steinbutt aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse / Reis

pro Person 48

**WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.**

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

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

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

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