

LA RIVA Lenzerheide



Alleine die Präsentationen sind einen Besuch im «La Riva» wert.

1 Wir waren einige Jahre nicht mehr im «La Riva». Zu lange, wie sich jetzt zeigt. Das Lokal am Heidsee hat sich unter seinem jungen Chef Dominique J. Schrotter zu einer gastronomischen Pilgerstätte gemausert. Spitzenprodukte, ein inspiriertes Aromenmanagement und entzückende Präsentationen sind die starken Punkte. Schon bei den Amuse-Bouches setzen der drei Tage geschmorte Schweinebauch und das Wagyu der Kategorie 12 ein Ausrufezeichen. Das Duett vom Kalbsfilet als Carpaccio und Tatar mit schwarzem Trüffel, Parmesan und Topinambur bringt bestes Fleisch, besonders überzeugt der nicht zu dünne Schnitt beim Carpaccio. Die Hummervariation präsentiert das Krustentier perfekt pochiert, als klassische Bisque mit einer schönen Vanillenote und als auflockernde Glace. Nicht weniger Sorgfalt steckt im gebratenen Winterkabeljau mit

Lotoswurzel, Zitronengras, Kokosnuss, Sellerie, Basilikum und Pak Choi. Als ein Teller landet, der ein Zwischendurch-Sorbet vermuten lässt, wollen wir schon leer schlucken. Aber welche Überraschung: Die dünne Sphäre aus Gurkeneis beinhaltet einen Wirsing-Specksalat, die Bekrönung ist ein Speck-Chip. Das macht natürlich viel mehr Sinn als die sonst verbreiteten Süsseschocks zwischen den Gängen. Zum Hauptgang serviert Schrotter einen maximal zarten Lammrücken mit Mais, Polenta, Schalotten-Confit und getrockneten Tomaten. Beim Dessert schliesslich deutet er den Banana-Split zu einer freien Fantasie aus Banane und Schokolade um. Kurz: Ein bemerkenswerter kulinarischer Abend ohne die geringste falsche Note. Die Servicebrigade agiert mit selten zu sehender Professionalität, Aufmerksamkeit und Feingefühl. Sie würde in jedem Lokal eine gute Figur machen. HTS

BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	20	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	92	von 100

RESTAURANT LA RIVA

Voa davos Lai 27
7078 Lenzerheide
T: +41 81 3842600
genuss@lariva.ch