

Quintessenzliches Menü

Mosaik Saibling⁷

Spitzkohl | Wasabi | Crème fraîche | Sake



Royal Tauben Variation^{7,8,9}

Consommé, Taubenbrust und -schenkel

Topinambur | Gojibeere | Pinienkerne



Wildschwein Dim Sum¹

Süßkartoffel | Thai Basilikum | Igelstachelbart



Gebratener Zander⁴

Matcha | Fenchel | Quinoa | Zitrusfrüchte



Kalbstaftelspitz^{9,10}

Couscous | Meerrettich | Erbsen | Senffrüchte



Käseauswahl vom Wagen⁷



Tiramisu neu interpretiert^{7,8}

Schokolade | Mascarpone | Kaffee

Menü komplett 184.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 245.00

Vegetarisches Genuss Menü

Lattich Salat ^{3,7}

Ei | Sauerklee | Knoblauch | Parmesan



Geeiste Gurke ⁷

Dill | Joghurt



Gebackene Zucchini-Cannelloni ^{1,3,7}

Sommergemüse | Panko | Kräuter



Käseauswahl vom Wagen ⁷



Joghurt-Himbeer-Variation ^{1,3,7,8}

Joghurt | Himbeere | Amaranth

Menü komplett 110.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 170.00

Menu Surprise

Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen

Menü 210.00

Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|---|----|
| Lattich Salat ^{3,7} |  | 21 |
| Ei Sauerklee Knoblauch Parmesan | | |
| Mosaik Saibling ⁷ | | 25 |
| Spitzkohlmaki Wasabi Crème fraîche Sake | | |
| Kagoshima Wagyu | | 36 |
| Rettich Chinakohl Dashi Zwiebeln | | |

Kaltschalen und Suppen

| | | |
|--|---|----|
| Geeiste Gurke ⁷ |  | 17 |
| Dill Joghurt | | |
| Royal Tauben Variation ^{7,8,9} | | 26 |
| <i>Consommé, Taubenbrust und -schenkel</i> | | |
| Topinambur Gojibeere Pinienkerne | | |

Warme Vorspeisen

| | | |
|---|---------------|----|
| Gebackene Zucchini-Cannelloni ^{1,3,7}  | als Vorspeise | 27 |
| Sommergemüse Panko Kräuter | als Hauptgang | 38 |
| Wildschwein Dim Sum ¹ | als Vorspeise | 29 |
| Süßkartoffel Thai Basilikum Igelstachelbart | als Hauptgang | 42 |

Fisch und Krustentiere

| | |
|---|----|
| Gebratener Zander ⁴ | 52 |
| Matcha Fenchel Quinoa Zitrusfrüchte | |

Fleisch

| | |
|--|----|
| Kalbstafelspitz ^{9,10} | 49 |
| Couscous Meerrettich Erbsen Senffrüchte | |
| Grilliertes Bisonfilet ⁷ | 64 |
| Folienkartoffel Tomate Mango Avokado Chili | |

Quintarische Anlässe im Sommer

10. - 14. Juli 2019 🌸 **Asia Woche**

*Japanische, Chinesische und
Thailändische Spezialitäten*

13. Juli 2019 🌸 **Asia Kochkurs**
am Nachmittag

*Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.
Sie erhalten Tipps und Tricks für
die Zubereitung asiatischer Köstlichkeiten*

27. Juli 2019 🌸 **Amuse Bouche Menü**

*Viele kleine Meisterwerke,
welche Gaumen und Augen begeistern*

4. August 2019 🌸 **Sommerfest mit Duo Bandsquare**
am Mittag

17. August 2019 🌸 **Wine & Dine**

*Besuch des Weinguts von Salis
und Abendessen im La Riva*

18. – 29. September 2019 🌸 **Wilde Wochen**
Köstliches rund um die Jagd

28. September 2019 🌸 **Wildkochkurs**
am Nachmittag

Asia Stübli La Riva

Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten in unserem Asia Stübli

*Sashimi, Maki oder Nigiri, Dim Sum oder Frühlingsrollen,
Thai-Curry oder Peking Ente - lassen Sie sich überraschen.*

Öffnungszeiten

ab 19. Juli 2019 jeweils Freitag und Samstag ab 18:30 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 - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Produkteherkunft:

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

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

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