

# Quintessenzliches Menü

## Mosaik Saibling<sup>7</sup>

Spitzkohl | Wasabi | Crème fraîche | Sake



## Royal Tauben Variation<sup>7,8,9</sup>

*Consommé, Taubenbrust und -schenkel*

Topinambur | Gojibeere | Pinienkerne



## Wildschwein Dim Sum<sup>1</sup>

Süßkartoffel | Thai Basilikum | Igelstachelbart



## Gebratener Zander<sup>4</sup>

Matcha | Fenchel | Quinoa | Zitrusfrüchte



## Kalbstaftelspitz<sup>9,10</sup>

Couscous | Meerrettich | Erbsen | Senffrüchte



## Käseauswahl vom Wagen<sup>7</sup>



## Tiramisu neu interpretiert<sup>7,8</sup>

Schokolade | Mascarpone | Kaffee

Menü komplett 184.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 270.00

# Vegetarisches Genuss Menü

## **Lattich Salat** <sup>3,7</sup>

Ei | Sauerklee | Knoblauch | Parmesan



## **Geeiste Gurke** <sup>7</sup>

Dill | Joghurt



## **Gebackene Zucchini-Cannelloni** <sup>1,3,7</sup>

Sommergemüse | Panko | Kräuter



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7</sup>



## **Joghurt-Himbeer-Variation** <sup>1,3,7,8</sup>

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

<b>Lattich Salat</b> <sup>3,7</sup>		21
Ei   Sauerklee   Knoblauch   Parmesan		
<b>Mosaik Saibling</b> <sup>7</sup>		25
Spitzkohlmaki   Wasabi   Crème fraîche   Sake		
<b>Kagoshima Wagyu</b>		36
Rettich   Chinakohl   Dashi   Zwiebeln		

## Kaltschalen und Suppen

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

## Warme Vorspeisen

<b>Gebackene Zucchini-Cannelloni</b> <sup>1,3,7</sup> 	als Vorspeise	27
Sommergemüse   Panko   Kräuter	als Hauptgang	38
<b>Wildschwein Dim Sum</b> <sup>1</sup>	als Vorspeise	29
Süßkartoffel   Thai Basilikum   Igelstachelbart	als Hauptgang	42

## Fisch und Krustentiere

<b>Gebratener Zander</b> <sup>4</sup>	52
Matcha   Fenchel   Quinoa   Zitrusfrüchte	

## Fleisch

<b>Kalbstafelspitz</b> <sup>9,10</sup>	49
Couscous   Meerrettich   Erbsen   Senfrüchte	
<b>Grilliertes Bisonfilet</b> <sup>7</sup>	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.***