

Q. linarisches 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 | Shiitake-Pilze



Gebratene Seezungenfilets^{1,3,4,7,9}

Salzkartoffeln | Spinat | Sellerie | Verveine-Schaum



Duett vom Rehrücken^{7,9}

Pfeffer & gebraten

Schupfnudeln | Rosenkohl | Preiselbeeren | Wurzelspeck | Croûtons



Käseauswahl vom Wagen⁷



Die Zigarre^{1,3,7,8}

Birne | Schokolade

Menü komplett 184.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 270.00

Vegetarisches Genuss Menü

Kürbis-Komposition ^{3,7}

Brunnenkresse | Vanille



Zitronengras-Kokos-Suppe ¹⁸

Seidentofu | Shiitake-Pilze | japanisches Ei



Gefüllte Conchiglioni ^{1,3,7}

Parmesan | Dörrtomate | Aubergine



Käseauswahl vom Wagen ⁷



Passionsfrucht-Soufflé ^{3,7,8}

Kokosnuss | Ananas | Mango

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

Kürbis-Komposition ^{3,7}		21
Brunnenkresse Vanille		
Mosaik Saibling ⁷		25
Spitzkohlmaki Wasabi Crème fraîche Sake		
Hirsch und Gänseleber ^{3,7,8}		36
Haselnuss Maroni Apfel		

Suppen

Royal Tauben Variation ^{7,8,9}		26
<i>Consommé * Taubenbrust und -schenkel</i>		
Topinambur Gojibeere Pinienkerne		
Zitronengras-Kokos-Suppe ¹⁸		22
Seidentofu Shiitake-Pilze japanisches Ei		

Warme Vorspeisen

Gefüllte Conchiglioni ^{1,3,7}		als Vorspeise	27
Parmesan Dörrotomaten Aubergine		als Hauptgang	38
Wildschwein Dim Sum ¹		als Vorspeise	29
Süßkartoffel Thai Basilikum Shiitake-Pilze		als Hauptgang	42

Fisch und Krustentiere

Gebratene Seezungenfilets ^{1,3,4,7,9}			54
Salzkartoffeln Spinat Sellerie Verveine-Schaum			

Fleisch

Kalbtafelspitz ^{9,10}			49
Couscous Meerrettich Romanesco Senffrüchte			
Duett vom Rehrücken ^{7,9}			59
<i>Pfeffer & gebraten</i>			
Schupfnudeln Rosenkohl Preiselbeeren Wurzelspeck Croûtons			

Quintessenzielle 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

*unser Asia Stübli ist bis zum Dezember geschlossen.
Wir freuen uns, Sie ab Dezember jeweils Freitag und Samstag ab 18:30 Uhr im Asia Stübli
verwöhnen zu dürfen.*

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.