

# Menu Q.linaire

## **Terrine de cerf**<sup>1a,3,7,8g,10,12</sup>

Poire | Pistache | Moutarde | Lard | Figue



## **Maquereau roi**<sup>2,3,4,7,9,10,11,14</sup>

Huître | Yuzu | Edamame | Basilic thaï  
Bagna Cauda | Wasabi



## **La trilogie de homard de Dominique**<sup>2,7</sup>

*Bisque \* Homard poché \* Glace*  
Chou-fleur | Capucine | Ananas



## **Pigeonneau sauvage**<sup>7</sup>

Pignon | Baie de goji | Topinambour



## **Symphonie de selle de chevreuil**<sup>1a,3,7,9,10</sup>

Civet de filet de chevreuil | Poitrine fumée | Croûtons | Airelle  
Chou rouge | Rave d'automne | Chou de Bruxelles



## **Plateau de fromage**<sup>7</sup>

*Sélection Beeler*



## **Le cigare**<sup>1a,3,5,7,12</sup>

Chocolat | Raisin | Pavot | Arachide

Menu complet 199

Menu complet avec accord mets et vins 296

# Menu végétarien D.lice

## Variation de maïs <sup>1a,3,7,9</sup>

Avocat | Piment | Coriandre



## Consommé aux cèpes de Lenzerheide <sup>7,8h</sup>

Noix de macadamia | Fleurs



## Les artichauts <sup>7,8c</sup>

Citron confit au sel | Noix | Truffe noire



## Plateau de fromage <sup>7</sup>

*Sélection Beeler*



## Soufflé à la vanille de Tahiti <sup>1a,3,7,8</sup>

Yaourt de brebis | Mangue | Vanille | Menthe frisée

Menu complet 120

Menu complet avec accord mets et vins 195

# Menu Surprise

*Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !*

*8 à 10 plats*

*Sur commande*

Menu 225

## Entrées froides

<b>Variation de maïs</b> <sup>1a,3,7,9</sup>		26
Avocat   Piment   Coriandre		
<b>Terrine de cerf</b> <sup>1a,3,7,8g,10,12</sup>		34
Poire   Pistache   Moutarde   Lard   Figue		
<b>Maquereau roi</b> <sup>2,3,4,7,9,10,11,14</sup>		36
Huître   Yuzu   Edamame   Basilic thaï   Bagna Cauda   Wasabi		

## Soupes et essences

<b>Consommé aux cèpes de Lenzerheide</b> <sup>7,8h</sup>		24
Noix de macadamia   Fleurs		
<b>La trilogie de Homard de Dominique</b> <sup>2,7</sup>		32
<i>Bisque * Homard poché * Glace</i>		
Chou-fleur   Capucine   Ananas		

# Entrées chaudes

## Les artichauts <sup>7,8c</sup>



Citron confit au sel | Noix | Truffe noir

entrée 38

plat principal 49

## Pigeonneau sauvage <sup>7</sup>

Pignon | Baie de goji | Topinambour

42

# Poisson

## Sole grillée <sup>1a,3,4,7,9</sup>

Pomme de terre | Épinard | Céleri

59

# Viandes

## Symphonie de selle de chevreuil <sup>1a,3,7,9,10</sup>

Civet de filet de chevreuil | Poitrine fumée | Croûtons | Airelle  
Chou rouge | Rave d'automne | Chou de Bruxelles

59

## Duo de veau <sup>1a,7,8g</sup>

*Filet et joue*

Carotte | Tramezzini | Pistache

64

Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA de 7,7 % comprise.

Nous vous prions de réserver vos places bien à l'avance, car le nombre de tables et donc le nombre de convives est limité par la règle de la distance de 1,5 m à respecter entre les tables.

\* En fonction de l'évolution des ordonnances de l'OFSP

# Asia Stübli La Riva

**Fermé jusqu'à nouvel ordre.**

**La salle est utilisée comme extension du restaurant gastronomique.**

**Nous utilisons uniquement des viandes provenant d'animaux élevés selon les besoins de l'espèce et veillons à acheter des produits obtenus de manière écologique.**

**Nos fournisseurs sont entre autres :**

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zurich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Coire - Fleischhandel AG, Coire  
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eufs)

***Veillez informer notre équipe en cas d'éventuelles intolérances ou allergies.***

***Provenance des produits :***

*Bœuf en provenance des États-Unis, de l'Espagne et du Japon / Agneau en provenance de la Suisse et de l'Australie*

*Veau en provenance de la Suisse*

*Volaille en provenance de la France et de la Suisse*

*Poissons, coquillages et crustacés en provenance du Canada, de l'Atlantique, de l'Afrique du sud, du Japon, du Portugal et des îles Féroé.*

*\* peut avoir été produit avec des antibiotiques et/ou des facteurs de croissance.*

***Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA de 7,7% comprise***