

Quintessenzliches Menü

Variation von der Gänseleber ^{1a,3,7,8}

Terrine ★ Glace ★ Mousse

Preiselbeere | Mango | Baumkuchen



Hummer-Bisque ^{2,4,7,9}

Avocado | Sanddorn | Vanille



Bauch vom Bierschwein ⁷

Zwiebel | Sauerkraut | Apfel | Kümmel



Pochierte Seezungenfilets ^{4,7}

Kartoffel | Wurzelgemüse | Bouillabaisse



Duett von der Ente ^{1a,7}

Rotkraut | Kumquats | Dim Sum



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Die Orange ^{1a,3,7,8b}

Zimt | Haselnuss

Menü komplett 210

Menü komplett mit Weinbegleitung 315

Vegetarisches G.nuss Menü

Die Rande ^{1a,3,5,7}

Kapuzinerkresse | Meerrettich
Holzapfel-Balsamico | Erdnuss



Asiatische Pilz-Consommé ⁶

Mais | Edamame | Tofu



Die Aubergine ^{7,9}

Ziegenkäse | Sellerie | Baba Ghanoush



Käseauswahl vom Wagen ⁷

Selection Beeler



Schokoladen-Variation ^{1a,3,7}

Kürbiskerne | Roter Shiso

Menü komplett 125

Menü komplett mit Weinbegleitung 200

Menu Surprise

**Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team
überraschen**

8 - 10 Gänge

Auf Vorbestellung

Menü 240

Kalte Vorspeisen

Die Rande ^{1a,3,5,7}



Kapuzinerkresse | Meerrettich | Holzapfel-Balsamico | Erdnuss

24

Variation von der Gänseleber ^{1a,3,7,8}

38

Terrine ★ Glace ★ Mousse

Preiselbeere | Mango | Baumkuchen

Dominiques Sushi Idee ^{2,4,7,11}

37

Auster ★ Snow Crab ★ Makrele

Wasabi | Bagna Cauda | Ingwer | Soja | Reis

mit Kaviar à 10g +20

Suppen und Essenzen

Asiatische Pilz-Consommé ⁶



Mais | Edamame | Tofu

20

Hummer-Bisque ^{2,4,7,9}

Avocado | Sanddorn | Vanille

29

Warme Vorspeisen

Die Aubergine ^{7,9}

Ziegenkäse | Sellerie | Baba Ghanoush



42

Bauch vom Bierschwein ⁷

Zwiebel | Sauerkraut | Apfel | Kümmel

als Vorspeise

38

als Hauptgang

49

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratene Jakobsmuscheln ^{4,7,14}

Calamari | Grüne Bohnen | Sepia-Risotto | Beurre blanc

54

Pochierte Seezungenfilets ^{4,7}

Kartoffel | Wurzelgemüse | Bouillabaisse

64

Fleisch und Geflügel

Zweierlei vom Kalb ^{1a,3,7}

Filet ★ Backe

Kürbis | Schupfnudeln | Brokkoli

66

Duett von der Ente ^{1a,7}

Rotkraut | Kumquat | Dim Sum

59

Q. linarische Anlässe

16. Dezember 2021

Weinreise durch Frankreich

Französische Spitzenweine begleiten q. linarische Köstlichkeiten aus der Sterneküche

19. Dezember 2021 * 13. Januar 2022 * 3. Februar 2022 * 3. März 2022

Traditioneller Genuss - Es wird flambiert !

24. Dezember bis 26. Dezember 2021

Festtagsmenü

Gemütliches Schlemmen in weihnachtlicher Atmosphäre

31. Dezember 2021

Silvester Dinner (ab 18 Uhr)

Festlicher Gaumenschmaus

7. Januar 2022 * 18. Februar 2022

Sushi Festival

21. Januar 2022

Weinreise - Winzer präsentieren Weine zu einem 6-Gang-Menü

29. Januar 2022

Amuse Bouche Menü

Viele kleine Meisterwerke, die Augen und Gaumen begeistern

14. Februar 2022

Valentinstag - Ein Menü zum Verlieben

16. März bis 20. März 2022

Asiatische Tage - Japanische, Chinesische und Thailändische Spezialitäten

2. April 2022

Kochkurs *

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter.

Aktiv und passiv erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung q. linarischer Köstlichkeiten

(Beschränkte Anzahl Teilnehmer)

Wir bitten um frühzeitige Reservation, da die Anzahl Tische und dadurch die Gästeanzahl durch die 1.5m-Tisch-Abstandsregelung eingeschränkt ist.

* Abhängig von der Entwicklung der BAG Anordnungen

Asia Stübli La Riva

Bleibt bis auf Weiteres geschlossen

Wird als Erweiterung zum Restaurant genutzt

**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 - FHL, Chur, - Fleischhandel AG, Chur
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

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.*

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Allergendeclaration

- 1** glutenhaltige Getreide
a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer
- 2** Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose
- 8** Nüsse od. Hartschalenobst
a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse
- 9** Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamsamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf