

Menu culin. R

Homard de Bretagne ^{2,4,6,7}

Avocat | melon | capucine



Ris de veau poêlé ^{5,7}

Épinard | cacahuète | artichaut



Sandre du lac Majeur ^{4,7,9}

Pomme de terre | beurre blanc | herbes



Poitrine de canard barbarie ^{1,7}

Dim sum | abricot | jasmin | tapioca



Variation de Wagyu suisse ^{1,3,7,9}

Short rib • filet

Céleri | shiso | pomme | chou pointu | croquettes



Plateau de fromages ⁷

Sélection Beeler



Variation exotique ^{1a,3,7,8}

Chocolat | ananas | coco | fruit de la passion | mangue

Menu complet 234

Menu complet avec accord des vins 339

Menu végétarien D.lice

Jardin potager japonais ^{6,7,11}
Wasabi | ponzu | champignons



Soupe des Grisons au Riesling ^{1,3,7,9}
Capuns | oignons



Tortellini tomate et basilic ^{1,3,7,9}
Ail noir | pecorino



Plateau de fromages ⁷
Sélection Beeler



Variation exotique ^{1a,3,7,8}
Chocolat | ananas | coco | fruit de la passion | mangue

Menu complet 135
Menu complet avec accord des vins 210

Menu surprise

Laissez-vous surprendre par Dominique et son équipe !

8 à 10 plats

Sur commande

Menu 255

Entrées froides

Jardin potager japonais ^{6,7,11} Wasabi ponzu champignons		27
Homard de Bretagne ^{2,4,6,7} Avocat melon capucine		38
Tartare de filet de veau ^{1,3,7,8,10} Petits pois œuf noix truffe		38

Soupe

Soupe des Grisons au Riesling ^{1,3,7,9} Capuns oignons		24
---	---	----

Entrées chaudes

Tortellini tomate et basilic ^{1,3,7,9}

Ail noir | pecorino



Entrée 38

Plat principal 49

Ris de veau poêlé ^{4,5,7}

Épinard | cacahuète | artichaut

Entrée 39

Plat principal 52

Poissons

Sandre du lac Majeur ^{4,7,9}

Pomme de terre | beurre blanc | herbes

62

Viandes et volaille

Poitrine de canard barbarie ^{1,7}

Dim sum | abricot | jasmin | tapioca

62

Variation de Wagyu suisse ^{1,3,7,9}

Short rib • filet

Céleri | shiso | pomme | chou pointu | croquettes

68

Evénements culin. R

24 juin 2022

Festival de sushis

30 juin 2022

Cuisine traditionnelle - *Ça va flamber*

Du 13 au 17 juillet 2022

Journées asiatiques - *Spécialités japonaises, chinoises et thaïlandaises*

28 juillet 2022

Cuisine traditionnelle - *Ça va flamber*

1^{er} août 2022

Menu du 1^{er} août

13 août 2022

Menu amuse-bouche

19 août 2022

Festival de sushis

27 août 2022

Soirée des vignerons avec menu de 6 plats - *Les vignerons présentent leurs vins*

2 septembre 2022

Festival de sushis

10 septembre 2022

Cours de cuisine autour du poisson

Regardez nos cuisiniers travailler.

*En participant et en observant, vous repartirez avec des conseils et des astuces
pour la préparation de mets culin.R*

(Nombre limité de participants)

À partir du 14 septembre 2022

Semaines du gibier

29 septembre 2022

Journée bavaroise

8 octobre 2022

Menu surprise

Merci de réserver à l'avance car le nombre de tables et donc de clients est limité du fait de la distance réglementaire de 1,5 m entre chaque table.

Asia Stübli La Riva

Fermé jusqu'à nouvel ordre

Est utilisé comme extension au restaurant

Nous nous fournissons exclusivement en viande d'animaux élevés conformément aux besoins de l'espèce, et veillons à nous approvisionner en produits dont la fabrication respecte l'environnement.

Voici une liste non exhaustive de nos fournisseurs :

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

Provenance des produits :

*Bœuf des États-Unis, d'Espagne, de Suisse et du Japon / agneau de Suisse et d'Australie / veau de Suisse
Volaille de France et de Suisse
Poisson, coquillages et crustacés du Canada, de l'Atlantique, d'Afrique du Sud, du Japon, du Portugal et des Iles Féroé
* Élevage à base d'antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance non exclu.*

Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, veuillez informer notre personnel de services.

Déclaration d'allergènes

1 céréales contenant du gluten

a : blé, y compris amidonnier, engrain, triticale, blé de Khorasan ; b : épeautre, y compris épeautre vert ; c : seigle ; d : orge ; e : avoine

2 crustacés - **3** œufs - **4** poisson - **5** cacahuètes - **6** graines de soja - **7** lait et lactose

8 fruits à coque

a : amandes ; b : noisettes ; c : noix ; d : noix de cajou ; e : noix de pécan ; f : noix du Brésil ; g : pistaches ; h : noix de macadamia

9 céleri - **10** moutarde - **11** graines de sésame - **12** dioxyde de soufre et sulfite - **13** lupins - **14** mollusques

15 chanvre