

DINNER

VORSPEISE

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis	12
mit frittiertem Gemüse, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	
Carpaccio vom Pulpo	21
mit frischem Rucola und Zitronen-Vinaigrette	
Hausgebeizter Lachs	19
an Orangen-Fenchel-Salat und Tomaten	
Avocadotatar	18
mit getrockneten Tomaten, Limettensaft und Parmesanchips	
Burrata	18
auf Tomatencarpaccio und frischem Basilikum	

HAUPTGANG

Geschmortes Kalbsbäckchen	34
an Rosmarinjus, gebratener Polenta und mediterranem Gemüse	
Rinderfilet „Rossini“	42
mit Gänseleber, Trüffel, Püree und Jus	
Filet vom Loup de Mer	32
auf der Haut gebraten, serviert mit Lauchfondue, Kartoffelpüree und feinem Weißweinschaum	
Thaicurry	28
mit gegrillter Poularde, feinem Gemüse, Thaibasilikum und Basmati Reis	

SAISONALES

Maronencremesuppe	12
mit Portweingelee	
Zarter Rehbraten	32
auf Apfelrotkraut und Kräuterknödel	
Rosa Entenbrust	36
mit gebratenen Rosenkohlblättern und Macairekartoffeln	
Kürbispasta	18
mit Salbei und Parmesan	

RIVA - KLASSIKER VOM GRILL

Kräftige, klare Rindsbouillon 12
mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Rindertatar 100g | 200g 21 | 32
klassisch angemacht, dazu Kräuterbaguette

Französische Gänseleber 24
mit Brioche und Cumberland-Sauce

Carpaccio vom Rind 21
mit Parmesansplitter, Rucola und Zitrone

Cordon Bleu vom Kalbsrücken 34
an Cognac-Rahmsauce, Pommes und Gemüse

Klassischer Zwiebelrostbraten 32
mit in Butter geschwenkten Spätzle und Gemüse

Gegrillter Pulpo 32
auf Kartoffelpüree und Chorizo-Linsenragout

Cremige Trüffelpasta 24
mit Parmesan und frischem Trüffel

Riva Burger 24
saftig gegrilltes US-Beef mit feinwürzigem Zwiebelchutney,
Bacon, Cheddar, Tomate und knackigem Salat,
serviert mit Trüffelpommes und Coleslaw

Rumpsteak 200g | 300g 29 | 38
vom Weiderind

Filet 200g | 300g 39 | 48
vom Weiderind

Flat Iron Steak 200g 42
vom US-Beef

Garnelenpfanne 500g | 1000g 45 | 80
mit Kräuterbaguette

Alle Fleischgerichte vom Grill werden mit einer Beilage
und Sauce oder Dip nach Wahl serviert.

SALATE

Feldsalat 14
mit Speck, Croûtons und Balsamico-Vinaigrette

Ceasar Salad 14
Romanasalat mit Ceasar Dressing, Kirschtomaten,
Parmesan und Croûtons

Freilandsalat 14
großer gemischter Salat mit Vinaigrette, Rohkost,
frischen Kräutern und Croûtons

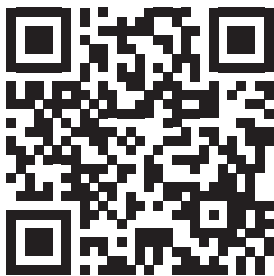
Wahlweise mit:

Surf & Turf - Gebratenes kleines Rinderfilet und Garnelen 26

Gegrillten Garnelen 24

Gebratener Poulardenbrust 22

UNSERE EVENTS



AZUBI MENÜ

3-Gang Menü

Tomatensuppe mit Ginsahne

Lammrücken im Brotmantel auf Ratatouille und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Lebkuchenparfait an Glühweinkirschen

Ohne Weinbegleitung 59

Mit Weinbegleitung 74