



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Grill-Kürbis
mit Frischkäse gefüllte Minipaprika | marinierte Oliven & Artischockenherzen |
Kapernäpfel und Aioli

^{2,3,5,E,I}

13.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia ^{2,3,4}+5.90

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala mit confierten Kirschtomaten +6.90

PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben dazu 3erlei Dips

Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum

Tapenade von Blumenkohlblättern mit Limette, Knoblauch & Chili

Rillettes de canard - gezupftes Entenfleisch & Apfel im Eigenfett

^{D,I}

8.20

FROMAGE DE CHÈVRE AUX PRUNES

Karamellisierter Ziegenkäse

auf Feldsalat in Honig- Olivenöl-Emulsion dazu sautierte Zwetschgen,
geröstete Walnüsse & Knusperhippe

^{6,E}

12.30

CARPACCIO ZUCCA

Zarte Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone, Rucola,
mit Trüffelcreme, feinen Croûtons & Grana Padano

^{A,D,E,L}

14.50

COQUILLE

Gebratene Jakobsmuschel & Boudin Noir

auf Hokkaido Kürbis-Zimt-Mousseline mit Crunch

^{D,E,L}

15.90

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl
mit Chili, Aioli & geröstetem Ciabatta

^{1,2,3,D,E}

13.20



SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Walnuss- Balsamicodressing
mit Granatapfelkernen, Karottenhobel, Kirschtomate, Salatgurke
gerösteten Kernen & Croûtons

^{E,L}
7.50 | 9.50

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

^{2,3,4,8,A,D,E}
8.50 | 10.50

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 8.10

mit gebratener Maispoularde

+7.20

mit Falafel von Kichererbsen

+4.90

SUPPE

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscremesuppe

mit eigenem Öl & gegrillter Black-Tiger-Garnele

^{D,E}
9.30

SOUPE DE FROMAGE

Französische Käsesuppe von Comté

mit Blutwurst & Lauchstroh

^{A,E,L}
10.50

CASTAGNE

Crèmesuppe von Maronen

mit Bacon Relish & Röstbrot

^{8,E,D,I}
7.90



PIZZA

GENZIANA

Schmand | Birne | Speck | rote Zwiebel
Ziegenkäse | Feldsalat-Topping
8,A,D,I
14.50

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella
2,8,A,D,I
13.80

DIAVOLA

Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami Calabrese
Peperoni | Oliven | rote Zwiebel
2,8,A,D,I
14.00

GAMBA

Schmand mit schwarzem Knoblauch | Black Tiger Chunks
Kirschtomate | Babyspinat | rote Zwiebel | Chili
2,8,A,D,I
15.00

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino
Rucola | gehobelter Wintertrüffel
8,A,D,I
21.50



PASTA

BURRO AL POMODORO

Frische Spaghetti in Tomaten-Buttersauce mit Kirschtomaten
frischem Basilikum & Grana Padano

^{D,E}
11.90

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 8.10

mit gebratener Maispoularde

+7.20

CARBONARA ORIGINALE E TARTUFO **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce
mit salzintensivem Guanciale-Speck, grobem schwarzen Pfeffer
und Trüffelhobel

^{2,3,8,A,D,E,I}
21.00

PASTA CON TAGLIATA DI MANZO

Kurzgebratene Rosenkohlblätter mit roten Zwiebeln und Dattel
auf zarten Bandnudeln in Grana Padano geschwenkt
mit zarten Steaktranchen & Balsamicokaviar

^{A,D,E,I}
22.50

GNOCCHI AL SALTIMBOCCA

Schwarze Gnocchi mit Flower Sprouts in Butterglacage
dazu gebratenes Schweinefilet im Schinkenmantel

^{2,3,8,A,D,E,I}
19.00

RAVIOLI DE CHÈVRE CHOU FRISÉ

Zarte Teigtaschen gefüllt mit französischem Ziegenkäse
mit kurz gebratenem Grünkohl und Birne
in mildem Feigensenf-Buttersud & gerösteter Walnuss

^{A,D,E}
17.50

RISOTTO SPINACI

Cremiges Risotto mit gebratene Kräutersaitlingen, mariniertem Blattspinat
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

^{D,E}
18.00



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce
an wildem Brokkoli, Comté-Kartoffelstampf
und Pfefferknusper

8,A,D,E,I

24.80

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter Käsekruste
mit Blumenkohlcreme, geröstetem violetten Blumenkohl & Jus de Provence

8,A,D,I,E

27.90

POLLO CON UN GOCCIO

Gegrillte Maispoularde
an Rotweinsrisotto & Hokkaido Kürbis mit Aromaten aus dem Rohr

E,D,G

20.90

VITELLO TONNATO

Rosa Kalbfleisch & rohe Thunfischscheiben
auf gebratenen Rosmarin-Quetschkartoffeln mit leichter Fenchel-Thunfischsauce
und frittierten Kapern

8,A,D,E

27.50

LE CANARD

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Calvadosjus
an Pommes Anna & sautiertem Spitzkohl mit Apfel

D,E

25.90

COTOLETTO VIENNA "ALTO ADIGE"

In Butterschmalz souffliertes Kalbschnitzel
mit Grillzitrone | Sardelle | Kaper | Preiselbeeren
an leichtem Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernmayonnaise

8,A,D,E,I,L

23.80



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

FILETTO DI ROMBO

Filet vom Steinbutt unter der Trüffel-Kartoffelhaube
auf Babyspinat mit getrockneten Tomaten
und handgeschlagener Zitronen- Buttersauce

8,A,D,E,I,C,N,B

28.90

SAUMON CONFIT

In Olivenöl confiertes "Bluehouse Sapphire" Lachsfilet
Ohne Farbstoffe | ohne Genmanipulation | ohne Antibiotika & Pestizide | recyceltes Wasser aus dem Hvide Dande Fjord | Nachhaltig
auf Safranrisotto mit rotem Mangold & Zitronen-Kräuter-Topping

8,A,D,E

23.50

SANDRE L'ALSACE

Zanderfilet auf Champagner-Rahmkraut
mit gebratenen Cubes vom Serviettenknödel & Weißweinschaum

22.90

MOULES ET FRITES

Miesmuscheln in Estragon- Dijonsenf-Sud
mit Wurzelgemüse & Pommes Frites

E,G

19.50

INVOLTINI DE CAVOLO **VEGAN**

Spitzkohlwickel mit Erbsen-Hack gefüllt
an Hokkaido- Zimt- Mousseline mit schwarze Gnocchi
und Zitronen- Mandelmilchschaum

E,I

18.50



RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g KANADISCHES FLANKSTEAK	26.90
250 g ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT FETTRAND	29.00
300 g KANADISCHES ENTRECÔTE	34.00
200 g ARGENTINISCHES RINDERFILET	37.50

THUNFISCHSTEAK »RARE« 26.50

200 g CHEESE-BEEF-BURGER 13.90
im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen
mit Römersalat, Strauchtomate, Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln & Cheddar

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen
aus unserer Auswahl zusammen

GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips 3.50
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,8}

Sweet Fries..... 5.90
mit Limetten-Dip ^{1,2,8}

Rosmarin-Quetschkartoffel 4.50
mit Sour Cream ^{8,D}

Kartoffelstampf..... 4.50
mit Comté^D

Petit Salade 4.50
Normal oder Caesar ^{2,3,4,8,A,D,E}

Sautierter Blattspinat 4.50
mit Streifen von getrockneter Tomate

Ofenkürbis 4.50

Wilder Brokkoli 4.50

Gegrillte Black Tiger Garnele 2.70
Mit Kopf & Schale

Handgeschlagene Sauce Béarnaise ^{8,A,D} 3.50

Hausgemachte Kräuterbutter 2.50



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme
geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit
8,9,A,D,I
7.50

CRÈME BRÛLÉE ÉPICE

Karamellisierte Eigelb-Sahnecreme mit Kardamom
an Mandarinenragout & Nougateiscreme
8,A,D,K
9.80

MACARON CHOCOLAT

Warmes Schokoladen Macaron an Salz-Karamell-Eis
und pochierter Williamsbirne
6,8,A,D,K
12.50

FROMAGE | FORMAGGIO

Kleine Käseauswahl mit Früchten, Feigensenf
Brot & Butter
8,D,I,L
12.50

DAS GEWISSE EXTRA ZUM KAFFEE

RICCIARELLI

» PASTICCERIE SINATTI« Siena/Italien
Feinstes Gebäck aus Mandelteig mit zarter Orangennote
A
2.00



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, l