



"Let the evening beGIN"

GIN & TONIC EMPFEHLUNG

SKI CLUB KAMPEN NORTH SEA GIN

Schweppes Dry Tonic Water |
Spicy Cherry Bitters | Thymian
11.80

JinZu

Schweppes Dry Tonic Water |
Spicy Cherry Bitters
12.80

APÉRITIF EMPFEHLUNG

BELLA RIVA

Martini Floreal | Rhabarberlikör |
Zitronensaft | Thomas Henry Wildberry
9.80



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Fenchel | Ofenkürbis
mit Frischkäse gefüllte Minipaprika | marinierte Oliven & Artischockenherzen
Kapernäpfel und Aioli

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

15.90

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia ^{2,3,4} + 6.90

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala mit confierten Kirschtomaten + 7.90

PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben dazu 3erlei Dips

Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum

Petersilien- Walnuss-Tappenade

Ricottacreme mit Zitrone und Thymian

^{D,I}

9.50

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat

mit Rote Beete, getrockneten Feigen

und Sauerkirsch-Pfeffergel

^E

14.30

BOEUF TARTARE

Rindertatar mit Schalotten & Djionsenf im Salatblatt

mit knusprigen Kartoffelchips, wachs-weichem Eigelb & frittierten Kapern

^{A,L}

19.00

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Kürbis in Ingwer-Lauchvinaigrette

Rucola, Grana Padano & knusprigem Pangrattato

^D

17.50

COQUILLE BRETAGNE

Gebratene Jacobsmuscheln & Boudin Noir

mit zweierlei von der Petersilienwurzel

^{D,E}

17.90

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili

dazu Aioli & geröstetem Ciabatta

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

16.50



SALAT

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Passionsfruchtdressing
mit Granatapfelkernen, Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken
gerösteten Kernen & Croûtons

^{I,E,L}
9.00 | 12.50

CAESAR SALAD

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

^{2,3,4,8,A,D,E}
10.50 | 13.00

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen
+ 9.50
mit gebratener Maispoularde
+8.90
mit Falafel von Kichererbsen
+6.50

SUPPE

ZUPPA DI ZUCCA

Cremesuppe von Hokaidokürbis
mit Ricotta-Knusperstange

^{D,E,I}
9.30

ZUPPA DI CIPOLLE

Zwiebelsuppe mit Käsehippe
und gebacken Ochsenchwanzwürfeln

9.20



PIZZA

PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacreme | Parmaschinken | Kürbishobel |
rote Zwiebeln | Ruccola -Topping

8,D,I,G

14.90

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

8,D,I

15.50

DIAVOLA

Tomatensugo | Mozzarella | scharfe Salami Calabrese
Peperoni | Oliven | rote Zwiebel

8,D,I

16.50

GAMBA

Schmand mit schwarzem Knoblauch | Black Tiger Chunks
Kirschtomate | Babyspinat | rote Zwiebel | Chili

8,D,I

17.20

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino
Rucola | gehobelter Wintertrüffel

8,D,I,N,C

22.50



PASTA

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit zarten Hobeln vom Sommertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,I

21.90

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen

+ 9.50

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen

+9.50

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce
mit salzintensivem Guanciale-Speck & grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,I

20.50

GNOCCHI E MANZO

Schwarze Gnocchi mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln,
rosa gebratene Rindersteakstreifen & Balsamico Kaviar

8,A,D,E,I

23.60

QUADRONI

Ziegenkäse- Rosmarin gefüllte Teigtaschen
in Orangen-Buttersud geschwenkt mit Radicchio und Birnen

8,A,D,E,I

18.90

RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gebratenem Kräutersaitlinge,
mariniertem Babyblattspinat
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

8,D,E,I

21.90



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,G

26.90

SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter der Pinienkern-Kräuterkruste
an Blumenkohlpüree und gerösteten violetten Blumenkohl

8,D,I,E,G

33.90

POULET DE MAIS FARCI

Maispoularde gefüllt mit Waldpilzen und Kräutern
auf sautiertem Weinbeeren-Spitzkohl & Serviettenknödel

U

8,D,E,G

24.50

SALTIMBOCCA

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten
an cremigem Risotto mit Tomaten- & grünes Olivenragout
getopt von Rucola & Salbei-Nussbutter

2,8,D,E

21.50

"ALTO ADIGE"

Kalbschnitzel gefüllt mit Taleggio in Butterschmalz gebacken
mit gegrillten Zitrone | frittierten Kapern | Preiselbeeren
an leichtem Kartoffel-Rucola Salat

A,E,I,L

27.90



HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

FLÉTAN BLANC

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
auf "Venere" Reis mit gegrilltem Fenchel, confierten Tomaten
und Bouillabaisse Hollandaise

^{8,A,D,E}
30.00

BAR ET CREVETTES

Gebratene Wolfsbarschfilets
auf Garnelen-Kartoffelstampf mit Crème Fraîche,
geflämmtem Porree & beure Rouge

^{8,D,C}
26.50

SALMONE DEL FIORDO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Filet vom Fjordlachs
auf Safranrisotto, mit grünem Spargel
und Weißweinschaum

^{8,D}
25.90

POLPETTE **VEGAN**

Pochierte Bällchen aus Erbsenprotein
in Steinpilzsauce mit jungem Gemüse
dazu Kartoffelstampf mit Trüffelöl aromatisiert

^{E,I}
18.90



RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g Färsen FLANKSTEAK	31.90
250 g Färsen RUMPSTEAK MIT FETTRAND	35.50
300 g Färsen ENTRECÔTE	38.00
200 g Färsen RINDERFILET	41.50
450 g DORADE	22.90
Im Ganzen	
200 g CHEESE-BEEF-BURGER	16.90
im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate, Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln & Taleggio	

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

GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips	3.90
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,8}	
Sweet Fries.....	5.90
mit Limetten-Dip ^{1,2,8}	
Rosmarin-Quetschkartoffel	4.90
mit Sour Cream ^{8,D}	
Kartoffelstampf.....	4.90
mit Comté ^D	
Petit Salade	4.90
Normal oder Caesar ^{2,3,4,8,A,D,E}	
Grüner Spargel	6.50
Wilder Brokkoli	4.90
Gegrillte Black Tiger Garnele	3.00
Gebratene Pilze	5.00
mit Zwiebeln	
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

8.90

MOUSSE AU CHOCOLAT AVENTURE

Dunkles Schokoladen-Olivenöl-Mousse mit Schokoladenblättern,
Sauerkirschen und Mokkaeiscreme

8,A,D,K,I

10.50

SOUFFLÉ

Handgeschlagenes Topfensoufflé mit Vanille
an Zwetschgenragout & salty Karamelleiscreme

(braucht ein paar Minuten)

8,A,D,K,I

13.00

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE

Ziegenkäse Crème Brûlée

mit Feigensorbet & Traubenragout

8,A,D,I,K

11.50



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