



## APÉRITIF EMPFEHLUNG

**SPORT GIBT UNS DAS GEFÜHL BESSER AUSZUSEHEN.  
GLÜHWEIN AUCH!**

### **Glühwein-Spritz**

Glühwein, Clementino & Prosecco

**9.20**

### **BARREL AGED**

#### **NEGRONI**

Ron Abuelo Añejo, Campari, Antica Formula,  
Zimt/Kaffee-Infusion

**12.80**

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

### **"FRANZI" 2cl**

Franzbrötchen Likör aus dem NORDEN 15%Vol.

GLUTENFREI

**4.50**

**"IMMER POSITIV DENKEN, WENN DIE FLASCHE HALB LEER IST,**

**😊 BIST DU HALB VOLL 😊"**



# VORSPEISEN

## ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse

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

<sup>2,3,5,E,I</sup>

**15.90**

mit Prosciutto Crudo | Salami | Salsiccia <sup>2,3,4</sup> + **6.90**

mit ca. 125g Mozzarella di Buffalo mit confierten Kirschtomaten + **7.90**

## PANE TOSTATO

Mit Kräuteröl geröstete Ciabattascheiben  
dazu 3erlei Dips, Tomatensugo mit roten Zwiebeln & Basilikum,  
Enten-Apfelrilette, Ricottacreme mit Zitrone & Thymian

<sup>D,I</sup>

**9.50**

## FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse auf Feldsalat  
mit Rote Beete, getrockneten Feigen  
& Sauerkirsch-Pfeffergel

<sup>E</sup>

**14.30**

## BOEUF TARTARE

Rindertatar mit Schalotten & Djionsenf im Salatblatt  
mit knusprigen Kartoffelchips, wachs-weichem Eigelb & frittierten Kapern

<sup>A,L</sup>

**19.00**

## CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Kürbis in Ingwer-Lauchvinaigrette  
Rucola, Grana Padano & knusprigem Pangrattato

<sup>D,I</sup>

**17.50**

## COQUILLE BRETAGNE

Gebratene Jacobsmuscheln & Boudin Noir  
auf einer Hokkaidokürbiscrème & Knusper

<sup>8,D,E</sup>

**18.20**

## GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili  
dazu Aioli & geröstetes Ciabatta

<sup>8,2,3,D,E</sup>

**16.50**



## SALAT

### MESCLUN SALADE

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

<sup>I,E,L</sup>  
**9.00 | 12.50**

### CAESAR SALAD

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

<sup>2,3,4,8,A,D,E</sup>  
**10.50 | 13.00**

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen  
**+ 9.50**

mit gebratener Maispoularde  
**+ 8.90**

mit Falafel von Kichererbsen  
**+ 6.50**

## SUPPE

### ZUPPA DI ZUCCA

Cremesuppe von Hokkaidokürbis  
mit Ricotta-Knusperstange

<sup>A,D,E,I</sup>  
**9.30**

### SOUPE DE CANARD

Consommé von der Ente  
mit Entenravioli, Wurzelgemüse & Kräutern

<sup>A,D,E,I</sup>  
**9.90**



# PIZZA

## PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT

Büffelmozzarellacreme | Parmaschinken | Kürbishobel  
rote Zwiebeln | Rucola-Topping

<sup>8,D,I,G</sup>

**14.90**

## VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo | Antipastigemüse | Büffelmozzarella

<sup>8,D,I</sup>

**15.50**

## DIAVOLA

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

<sup>8,D,I</sup>

**16.50**

## GAMBA

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

<sup>8,D,I</sup>

**17.20**

## CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand | Rindercarpaccio | Pecorino  
Rucola | gehobelter Wintertrüffel

<sup>8,D,I,N,C</sup>

**22.50**



# PASTA

## TAGLIATELLE TARTUFO

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

8,A,D,E,I

**21.90**

mit 3 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 sautiertem Grünkohl,  
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 & Birnen

8,A,D,E,I

**18.90**

## RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
mariniertem Babyspinat,  
pochiertem Landei & Trüffel-Pangrattato

8,D,E,I

**21.90**



# HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

## JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,  
an Flower Sprouts, Schmorzwiebel-Kartoffelstampf & Röstzwiebeln

8,A,D,E,I

**27.90**

## SELLE D'AGNEAU

Rosa gebratener Lammrücken unter der Pinienkern-Kräuterkruste  
an Blumenkohlpuree & geröstetem violetten Blumenkohl,  
Jus de Provence

8,D,I,E,K

**33.90**

## POULET DE MAIS FARCI

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

8,A,D,E,I

**24.50**

## SALTIMBOCCA

Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten,  
an cremigem Risotto, Hokkaidokürbis-Olivenragout,  
mit Rucola & Salbei-Nussbutter

2,8,D,E,I

**21.50**

## "ALTO ADIGE"

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

A,D,E,I,L

**27.90**

## STEAK DE DOS DE CERF

Rosa gebratener Hirschrückensteak  
an Rosenkohlblättern,  
Maronen-Karoffelmousseline & Cassissauce

D,E,I

**34.50**



## HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER & VOM FELD «

### MEDAILLON DI CODA DI ROSPO

Gebratene Medaillons vom Seeteufel  
auf "Venere" Reis mit gegrilltem Fenchel,  
confierten Tomaten & Zitronen-Hollandaise

<sup>8,A,D,E</sup>

**30.00**

### SANDRE FRIT

Gebratene Zanderfilets an Fingermöhren nach Vichy Art,  
Pomme Dauphine gefüllt mit Lauch & Käse, Djonsensauce

<sup>8,D,E,I</sup>

**26.50**

### SALMONE DEL FIORDO ALLA GRIGLIA

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

<sup>8,D,E</sup>

**25.90**

### CREPINETTE **VEGAN**

Crepinette von Erbsenprotein, Waldpilzen in Spitzkohl  
auf Casoulette von Lauch, getrockneten Tomaten, Kartoffeln  
dazu Kartoffel-Olivenöl Emulsion

<sup>E,I</sup>

**18.90**



# RIVA GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

230 g Färsen FLANKSTEAK .....	31.90
250 g Färsen RUMPSTEAK <b>MIT FETTRAND</b> .....	35.50
300 g Färsen ENTRECÔTE .....	38.00
200 g Färsen RINDERFILET .....	41.50
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 .....	4.10
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,8</sup>	
Sweet Fries.....	6.10
mit Limetten-Dip <sup>1,2,8</sup>	
Rosmarin-Quetschkartoffel .....	5.20
mit Sour Cream <sup>8,D</sup>	
Kartoffelstampf.....	5.20
mit geschmorten Zwiebeln	
Petit Salade .....	4.90
Normal oder Caesar <sup>2,3,4,8,A,D,E</sup>	
Grüner Spargel .....	6.90
Flower Sprouts.....	5.20
Gegrillte Black Tiger Garnele .....	3.50
Gebratene Pilze .....	5.00
mit Zwiebeln	
Handgeschlagene Sauce Béarnaise <sup>8,A,D</sup> .....	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 & Mokkaeiscreme

8,A,D,K,I

**10.50**

## SOUFFLÉ

Handgeschlagenes Topfensoufflé, mit Vanille  
an Zwetschgenragout & salty Karameleiscreme

(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