

# ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

MONTAG, 22. MAI - FREITAG, 26. MAI

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

## »SOUPE«

Suppe des Tages  
6.90

## »CLASSIC PASTA«

Bolognese/Arrabiata/Pesto/Aglione e Olio  
9.90

## »VEGETARIANO«

Rote Bete Risotto,  
mit Babyblattpinac & Balsamicocreme  
12.90

## »POISSON«

Gebratenes Lachsfilet mit mediterranen, weißem  
Spargel » Kapern, Oliven, Tomaten «,  
und Butterkartoffeln  
14.90

## »CARNE«

Gebratener Schweinebauch mit Rahmsauce,  
Mairübchen & Kartoffelpüree  
14.20

## »BURGER«

CRISPY CHICKEN oder FALAFEL Vegi 9.90  
oder GRILLED BEEF Bio 10.90  
mit Burgersauce, Tomate, Gurke & Salat

- SPECK +0.90 | - CHEDDAR +0.90 |  
- CLASSIC FRIES +3.90 | - SWEET FRIES +5.90

## »DESSERT«

Milchreis-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren,  
4.50

## »CLASSIC PIZZA«

PIZZA MAGHERITA  
mit Tomatensugo | Mozzarella

PIZZA SALAMI  
mit Tomatensugo | Salami | Mozzarella

PIZZA TONNO  
mit Tomatensugo | Thunfisch | Mozzarella  
Knoblauch | rote Zwiebeln

PIZZA HAWAII  
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Ananas

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI  
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Pilze

PIZZA CAPRESE  
mit Tomatensugo | frische Tomaten | Mozzarella  
Basilikum

11.90

## »SALAT«

MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Joghurt-Zitronen-Dressing  
mit Radieschen, 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 3 gegrillten Black Tiger Garnelen + 9.50  
mit gebratener Maispoularde + 8.90  
mit Falafel von Kichererbsen + 6.50

## »STEAK«

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

mit gemischtem Salat & Classic Fries +6.90  
mit gemischtem Salat & Sweet Fries +9.90

## »AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE«

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind  
mit Bärlauchcrème, Pangratto,  
Rucola & Grana Padano

D,I

16.50

GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS  
auf Venere Reis mit jungem Blattspinat,  
Beurre Blanc & confierten Tomaten

8,D,E

29.50

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in  
Burgundersauce an Bärlauch-Kartoffelstampf  
und sous vide gegarte Bundmöhren

8,A,D,E,I

28.90

GNOCCHI E MANZO

Kräuter-Gnocchi mit jungem Spinat,  
Kirschtomaten, Perlzwiebeln, Rindersteakstreifen  
& Balsamico Kaviar

8,A,D,E,I

23.90

REGIONAL LECKER - BREMER LIMO  
J's Pfirsich-Thymian  
0,33l / 4.20