

ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 3. MÄRZ 2026 BIS FREITAG, 6. MÄRZ 2026

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

»SOUPE«

Steckrüben Cremesuppe mit Chili Öl
7.90

»CLASSIC PASTA«

Bolognese 11.90
Arrabiata | Pesto | Aglio e Olio 9.90

»VEGETARIANO«

Gnocchi in Spinat – Gorgonzolasauce
12.90

»POISSON«

Gebackene Kibberlinge mit Kartoffel-Gurken-Salat und
Remoulade
13.90

»CARNE«

Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce und
Basmatireis
13.50

»BURGER«

CRISPY CHICKEN oder VEGGI PATTY 9.90
oder GRILLED BEEF 10.90
mit Burgersauce, Tomate, Gurke & Salat
- SPECK +1.00 | - CHEDDAR +1.00 |
- CLASSIC FRIES +5.00 | - SWEET FRIES +6.70

»DESSERT«

nach Tageslaune....
5.90
.....oder Lust auf einen Affogato?
Doppelter Espresso mit Vanilleeis
5.50

»CLASSIC PIZZA«

PIZZA MAGHERITA
mit Tomatensugo | Mozzarella
11.00
PIZZA SALAMI
mit Tomatensugo | Salami | Mozzarella
12.00
PIZZA TONNO
mit Tomatensugo | Thunfisch | Mozzarella
Knoblauch | rote Zwiebeln
13.50
PIZZA HAWAII
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Ananas
14.50
PIZZA PROSCUITTO E FUNGHI
mit Tomatensugo | Schinken | Mozzarella | Pilze
14.50
PIZZA CAPRESE
mit Tomatensugo | frische Tomaten | Mozzarella
Basilikum
14.90
PIZZA TARTUFO
mit Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorini, Rucola,
Sommertrüffel
24.90

»SALAT«

MESCLUN SALADE
Zarte Pflücksalate
mit Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
geröstete Kerne & Croûtons
Dressing wahlweise mit
Tomatenbasilikum | Joghurt | Balsamico | Walnuss
I,E,L
11.50 | 14.00

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Anchovis & Kapernäpfel
2,3,4,8,A,D,E
12.90 | 14.90

mit 1 gegrillten Black Tiger Garnele + 3.90
mit gebratener Maispoularde + 8.90
mit Falafel von Kichererbsen + 6.90

»STEAK«

250 g Färsen Rumpsteak 35.00
200-g Rinderhüftsteak 16.50

mit gemischtem Salat und Classic Fries +7.90
mit gemischtem Salat und Sweet Fries +10.90

»AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE«

CARPACCIO
hauchdünne Scheiben vom Rind mit
einer Kürbiscrème,
Croûtons und Rucola
8,D,I
18.50

FILETTO DI SALMONE
gebratene Lachstranche auf Zitronen-Risotto,
Babypinatsalat und Weißweinschaum
8,15,C,D,E,I1
26.90

JOUE DE BOEUF
12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen
in Burgundersauce
mit sautiertem Rosenkohl
und Comtè-Kartoffelstampf
8,15,A,D,E,I1
32.50

TORTELLACCI
gefüllt mit Lamm, in Kräuterrahm-Sauce mit Rosenkohl,
Perlzwiebeln
und Walnuss-Crunch
8,D,E,I1
22.50
mit gebratenen Rinderstreifen + 8.50

ZUM GEMÜTLICHEN LUNCH, MIT ETWAS MEHR ZEIT,
WÄHLEN SIE AUCH GERNE AUS UNSERER GROßEN KARTE
UNSERE KÖCHE STEHEN FÜR SIE PARAT