

ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 7. APRIL 2026 BIS DONNERSTAG, 10. APRIL 2026

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

»SOUPE«

Karotten Ingwersuppe
7.90

»CLASSIC PASTA«

Bolognese 11.90
Arrabiata | Pesto | Aglio e Olio 9.90

»VEGETARIANO«

Flammkuchen mit Basilikum Pesto Schmand,
mediterranem Gemüse und Rucola
13.90

»POISSON«

Gebratener Seebarsch mit Blattspinat, Kartoffeln
und Dijonsenf Sauce
13.90

»CARNE«

Hähnchenspargelragout mit Ofenkartoffel und
Kräuterrahm Sauce
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 MARGHERITA
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 PROSCIUTTO 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«

GEMISCHTER SALAT
Zarte Pflücksalate
mit Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
geröstete Kerne & Croûtons
Dressing wahlweise mit
Tomatenbasilikum | Balsamico | Feigensenf
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 3 gegrillten Black Tiger Garnele + 7.90
mit gebratener Maispoularde + 7.90
mit Falafel von Rote Beete + 6.90

»STEAK«

250 g Färsen Rumpsteak 29.50
200-g Rinderhüftsteak 17.50

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
Olivenöl, Parmesan,
und Rucola
I, 1
18.50

TEMPURA BROKKOLI *VEGAN*

Wilder Brokkoli im Tempurateig auf
Balsamicolinsen und Kräuterhummus
E, F
26.90

OCHSENSCHULTER

12h Niedertemperatur gegarte Ochsenschulter
in Burgundersauce
Bärlauch-Kartoffelpüree und Buttermöhren
8, 15, A, D, E, I, 1
30.50

SPAGHETTI MARINA

Spaghetti in Krustentiersauce, Blattspinat, Garnelen
und Cocktailtomaten
8, D, E, I1
22.50
mit gebratenen Rinderstreifen + 7.90

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