

ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 14. APRIL 2026 BIS DONNERSTAG, 17. APRIL 2026

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

»SOUPE«

Weißbohnen - Creme - Suppe mit Chili Öl
7.90

»CLASSIC PASTA«

Bolognese 11.90
Arrabiata | Pesto | Aglio e Olio 9.90

»VEGETARIANO«

Pasta in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Walnüssen
13.90

»POISSON«

Gebratener Seelachs an schwarzem Reis, Paprika und
Weißweinschaum
13.90

»CARNE«

Gebrautes Schweinefilet auf Zucchini Gnocchi Pfanne
mit Kräuterrahm
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 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«

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 Garnelen + 7.90
mit gebratener Maispoularde + 7.90
mit Falafel von Roter Beete + 6.90

»STEAK«

250g Färsen Rumpsteak 29.50
200g 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 Ochschulter
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, I, 1
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**