

ISS MITTAG IM RIVA

VON ZWÖLF BIS HALB DREI

DIENSTAG, 5. MAI 2026 BIS FREITAG, 8. MAI 2026

Außer an Feiertagen & solange der Vorrat reicht

»SOUPE«

Bouliabaise mit Meeresfrüchten
7.90

»CLASSIC PASTA«

Bolognese 11.90
Arrabiata | Pesto | Aglio e Olio 9.90

»VEGETARIANO«

Flammenkuchen mit zweierlei Spargel,
Kirschtomaten, roten Zwiebeln und
Ziegenkäseschmand
11.50

»POISSON«

Backfischtaco mit Seelachs im Bierteig,
Spitzkohlsalat und Limetten Dip
10.90

»CARNE«

Gebratene Schweinemedallions auf Speckbohnen,
Kartoffelgratin und Braunbierzwiebelsauce
12.90

»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 & Kapernäpfeln
2,3,4,8,A,D,E
12.90 | 14.90

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen + 7.90
mit gebratener Maispouarde + 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 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**