



RIVA RESTAURANT

VORSPEISEN

BRUSCHETTA 12
mit Tomaten

«**RIVA**» **PLÄTTLI** (für 2 Personen) 38.50 ^S
Prosciutto Crudo San Daniele, Trockenfleisch,
Salami, Parmesan-Brocken (24 Monate gereift),
serviert mit Bruschetta

RINDS-TATAR VOM FILET 33
mit Toastbrot und Butter

VEGI-TATAR 31
Rote-Bete-Tartar, Parmigiano-Reggiano-Creme
und getrocknete Cherrytomaten, serviert mit
Toastbrot und Butter

«**RIVA**» **BALLS / COXINHA** ^S
4 Stück 14 / 8 Stück 27
gefüllt mit Fleisch oder Käse

VITELLO TONNATO 29
zartes Kalbfleisch an einer hausgemachten
Thunfischsauce

KNUSPRIGER OKTOPUS 28
mit Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten-Confit,
Cherrytomatencreme und frischem Basilikum-
pesto

CEVICHE 32
mit Leche de Tigre mit geräuchertem Pfeffer
(kann je nach Verfügbarkeit variieren)

GRILLGEMÜSETELLER MIT BURRATA 24
Cherrytomatencreme, hausgemachtes Pesto
und Valle Maggia-Pfeffer

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 12
al pomodoro

ANTIPASTO «RIVA» (per 2 persona) 38.50 ^S
*prosciutto crudo san daniele, carne secca, sa-
lame, pepite di parmigiano reggiano (24 mesi),
servito con bruschetta*

TARTARE DI FILETTO 33
con pane tostato e burro aromatico

VEGI-TARTARE 31
*tartare di barbabietole, crema di parmigiano
reggiano e pomodorini secchi servito con pane
tostato e burro aromatico*

POLPETTE «RIVA» / COXINHA ^S
4 pezzi 14 / 8 pezzi 27
ripiene di carne o formaggio

VITELLO TONNATO 29
*vitello cotto a bassa temperatura con salsa
tonnata fatta in casa*

POLIPO CROCCANTE 28
*con patate, olive taggiasche, pomodorini colo-
rati confit, crema di pomodorini pachino e pesto
fresco di basilico*

CEVICHE 32
*con leche de tigre al peperone affumicato (può
variare a seconda della disponibilità)*

BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 24
*crema di pomodorini pachino, pesto fatto in
casa e pepe valle maggia*

SALATE

GRÜNER SALAT 10
mit unserem Hausdressing

FRISCHER BUNTER MARKTSALAT 14
mit unserem Hausdressing

SALAD BOWL (für 2 Personen) 24
Feta, Oliven, Cherry Tomaten, rote Zwiebeln,
Croutons und Hausdressing

CAESAR SALAT MIT POULET 28
mit knusprig gebratenem Speck, Croutons und
Parmesanplättchen (24 Monate gereift) garniert
und einer hausgemachten Sauce

**CAESAR SALAT MIT BLACK-TIGER
RIESENCREVETTEN** 34
mit knusprig gebratenem Speck, Croutons und
Parmesanplättchen (24 Monate gereift) garniert
und einer hausgemachten Sauce

SAISONALE FRÜCHTE-PLATTE 24 ^S

PINSAS

PINSA MARGHERITA 19 ^S

PINSA MIT GRILLGEMÜSE 22 ^S
Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Cherrytomaten-
creme und frisches Basilikumpesto

PINSA SAN DANIELE 28 ^S
Prosciutto Crudo San Daniele, Mozzarella,
Rucola, Parmesanplättchen (24 Monate gereift),
Cherrytomatencreme und Balsamico

INSALATE

INSALATA VERDE FRESCA DI GIORNATA 10
con salsa fatta in casa

INSALATA MISTA FRESCA DI GIORNATA 14
con salsa fatta in casa

SALAD BOWL (per 2 persona) 24
*feta, olive, pomodorini, cipolla rossa, crostini di
pane tostato con salsa fatta in casa*

CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO 28
*con pancetta croccante, scaglie di parmigiano
reggiano 24 mesi, crostini di pane tostato e salsa
caesar fatta in casa*

**CESAR SALAD CON GAMBERONI
BLACK TIGER** 34
*con pancetta croccante, scaglie di parmigiano
reggiano 24 mesi, crostini di pane tostato e salsa
caesar fatta in casa*

PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE 24 ^S

PINSE

PINSA MARGHERITA 19 ^S

PINSA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 22 ^S
*mozzarella, verdure alla griglia, crema di
pomodorini e pesto fresco di basilico*

PINSA SAN DANIELE 28 ^S
*prosciutto san daniele, mozzarella, rucola,
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, crema
di pomodorini e glassa d'aceto balsamico*



Bezüglich Allergien und Inhaltsstoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter
Chiedete al nostro personale informazioni su allergie e ingredienti



Preise in CHF inkl. MwSt
Prezzi in CHF incl. IVA



Snackkarte, 14:00 - 18:00 Uhr
Menu Snack, ore 14:00 - 18:00



HAUPTGÄNGE

ENTRECÔTECAFÈ DE PARIS 49
mit knusprigen Ofenkartoffeln

RINDSFILET VOM GRILL (200g) 55
mit Kräuter-Parmesan-Fondue und karamellisierten Merlot-Zwiebeln mit Ofenkartoffeln

«**RIVA**» **SPECIAL BURGER** (200g) 29 ^S
mit Walliser Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Salat, serviert mit Country Fries und unsere Haussauce

BEYOND MEAT VEGAN BURGER (200g) 28 ^S
mit Walliser Raclettekäse, Auberginen, Rucola, Mayonnaise mit getrockneten Tomaten serviert mit Country Fries

FISH & CHIPS 28 ^S
Fischknusperli mit Tartarsauce und Country Fries oder gemischtem Salat

WOLFSBARSCHFILET 45
mit Zitronen-Zucchini-Creme, Kirschtomaten-Confit, serviert mit knusprigen Ofenkartoffeln

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN 29
mit Garnelen, Muscheln und Cherrytomaten

PENNE AL RAGÙ 26
Filetragout mit Parmesanplättchen von 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

AUBERGINEN-PARMIGIANA 25
Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan

EXTRA BEILAGEN 8
gegrilltes Gemüse
Country Fries
gemischter oder grüner Salat

PIATTI PRINCIPALI

ENTRECOTE DI MANZO CAFÈ DE PARIS 49
con patate croccanti al forno

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (200 gr) 55
con fonduta di parmigiano alle erbe e cipolle caramellate al merlot con patate croccanti al forno

«**RIVA**» **SPECIAL BURGER** (200 gr) 29 ^S
con formaggio raclette, pancetta, cipolle rossa, pomodoro e insalata, servito con country potatoes e salsa della casa

BEYOND MEAT VEGAN BURGER (200 gr) 28 ^S
con formaggio raclette, melanzane grigliate, rucola e maionese ai pomodorini secchi, servito con country potatoes

FISH & CHIPS 28 ^S
pesce fritto con salsa tartara e country fries o insalata mista

FILETTO DI BRANZINO 45
crema di zucchine al limone, pomodorini colorati confit con patate croccanti al forno

SPAGHETTI AL PROFUMO DI MARE 29
con gamberi, cozze e pomodorini colorati

PENNE AL RAGÙ 26
ragù di filetto tagliato al coltello con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

PARMIGIANA DI MELANZANE 25
con crema di pomodorini, mozzarella e parmigiano reggiano

CONTORNI EXTRA 8
verdure alla griglia
country potatoes
insalata verde o mista

DESSERT & GLACE

PANNA COTTA 13
mit Waldbeeren

CHEESECAKE 14

TIRAMISU «RIVA» 13

GLACE HAUSGEMACHT
1 Kugel 3.80 / mit Rahm +1.50
Schokolade, Vanille, Stracciatella, Zitrone

BOOK NOW / PRENOTA ORA: SURF & CHILL

MIETE EINES UNSERER BOOTE
1 Stunde CHF 280
inkl. Fahrer, Material und Benzin

NOLEGGIA UNA DELLE NOSTRE BARCHE
1 ora CHF 280
incl. autista, materiale e benzina

rivabeachclub.ch

Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf Qualität und die Herkunft der Produkte. Am liebsten kochen wir mit frischen Schweizer Produkten. Unsere Gerichte werden glutamatafrei zubereitet.

Quando facciamo la spesa, diamo molta importanza alla qualità e all'origine dei prodotti. Preferiamo cucinare con prodotti freschi Svizzeri. I nostri piatti sono preparati senza glutammato.

DESSERT E GELATO

PANNA COTTA 13
alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

CHEESECAKE 14

TIRAMISU «RIVA» 13

GELATO FATTI IN CASA
1 pallina 3.80 / con panna +1.50
cioccolato, vaniglia, stracciatella, limone

GÄSTE-BOJENPLÄTZE UND SHUTTLE SERVICE / BOE E SERVIZIO NAVETTA PER GLI OSPITI

Reservieren sie **kostenlos** ihren Bojenplatz vor dem Beachclub und lassen sie sich von unserem Shuttleboot abholen.

Prenotate gratuitamente il vostro posto boa davanti al beach club e fatevi venire a prendere dalla nostra navetta.

+41 91 795 11 41

ALLERGENE: Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unser Fachpersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

DEKLARATION: Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Fisch je nach Fang (fragen Sie das Personal)

ALLERGENE: Se avete allergie o intolleranze, contattate il nostro personale specializzato e saremo lieti di fornirvi informazioni.

DICHIARAZIONE: Se non diversamente dichiarato, utilizziamo carne Svizzera. Pesce a seconda del pescato (chiedere al personale).