

WOCHENMENÜ Fr. 02. - 08. 02. . 2025

VORSPEISE

Kleiner gemischter Blattsalat

Rohkost | Kerne

Mozzarella mit Tomate

Rucola | Basilikum Pesto

SUPPE

Kartoffel Schaumsuppe

mit Salzig-Streifen

HAUPTGANG

Geschmorte Rindsbrust

Wurzelgemüse | Bouillon Kartoffeln | Meerrettich

Gebratene Forelle

Rahmspinat | Maluns

Tagliatelle mit Erbsen

Kefen | Brokkoli

2-Gang 29.50 CHF

DESSERT

Pistazien Fraindise

Vanille Ganache | Lotus Gebäck | Himbeeren

17

Maroni Mousse

Pflaumen | weiße Schokolade | Baiser

17

Schweizer Alpenkäse

Kuh | Ziege | Birnenbrot | Feigensenf

21

À LA CARTE

VORSPEISE

Gemischter Blattsalat

Rohkost | Kerne

16

mit Rindsfilet oder Tagesfisch

21

Geschnittenes Rindstatar

Kapern | Senf-Kaviar | Butter-Brioche

23

Grill - Gemüse Türmli

Ziegenfrischkäse | Chicorée Salat

18

Zweierlei Forelle von Brüggli

Kopfsalat | gelbe Paprika | Rettich

23

SUPPE

Gerstensuppe

Wurzelgemüse (S,G)

16

HAUPTGANG

Hauseigene Skyfall Bratwurst von LUMA

Zwiebelsauce | Erdäpfel-Rösti (S)

26

Filet vom Mutterschwein

Wirz | Pilzsauce | Quark-Knöpfli (S)

38

Boeuf Stroganoff vom Weiderind

Randen | Bandnudeln (S)

44

Basilikum Gnocchi

Weisse Tomaten-Sauce

La cotta | Bergkräuter (G)

31

Engadiner Capuns

Rüebli | Bergkäse-Espuma

31

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer

Allergene: S: Sellerie | G: Gluten | Vegi: 

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung

Poulet - Schweiz

Ente - Schweiz

Hirsch - Österreich

Rind - Schweiz (Schaffhausen)

Kalb - Schweiz (Schaffhausen)

Lamm - Schweiz

Fisch - Schweiz (Zuchtfisch)

Reh - Österreich

Schwein - Schweiz

lunch menu



WEEKLY MENU 28.01 - 07.02.2025

STARTERS

Small mixed leaf salad

raw vegetables | seeds

Mozzarella with tomato

arugula | Basil pesto

SOUP

Potato foam soup

with Salzig-strips

MAINS

Braised beef brisket

root vegetables | Bouillon potatoes | horseradish

Fried trout

creamed spinach | maluns

Tagliatelle with peas

turnips | Broccoli

2 - Course menu 29.50 CHF

DESSERT

Pistachio Fraindise

vanilla ganache | lotus pastry
raspberries

Chestnut mousse

plums | white chocolate | meringue

Swiss Alpine cheese

cow | goat | pear bread | fig mustard

À LA CARTE

STARTERS

Young leaf lettuce

raw vegetables | seeds |

with beef fillet or fish of the day

Sliced beef tartare

capers | mustard squares | butter brioche

Grilled vegetable tower

goat cream cheese | chicory salad

Two kinds of trout from Brüggli

lettuce | yellow bell pepper | radish

SOUP - INTERMEDIATE APPROACH

Barley soup

root vegetables (S,G)

MAINS

Skyfall bratwurst from LUMA

onion sauce | potato rösti (S)

Filet of mother pig

savoy cabbage | mushroom sauce |

quark dumplings (S)

Boeuf Stroganoff from pasture-raised beef

beetroot | ribbon noodles

Basil gnocchi

white tomato sauce

la cotta | mountain herbs (G)

Engadine capuns

carrots | mountain cheese espuma

Allergens: S: Celery | G: Gluten | Vegi: 

All prices include 8,1 % value added tax

For further information on allergens or intolerances
please do not hesitate to contact our staff

Veal Tartare Meat Switzerland

Lamb Switzerland

Fish Switzerland (farmed fish)

Venison Austria

Pork Switzerland

Duck Switzerland

Deer Austria

Beef Switzerland (Schaffhausen)

Veal Switzerland (Schaffhausen)

www.rivi-skyfall.ch