



RIVI | RESTAURANT & BAR

NEUHAUSEN AM RHEINFALL

SKYFALL

136 Meter
über dem Rheinfall
Die höchste Bar in
Schaffhausen



Erlebe feinste
Mixology auf
höchstem Niveau

RI VI Skyfall



Willkommen im **RIVI Skyfall**. Eine Bar wie keine andere.
In der 17. Etage, hoch über dem Rheinfluss, trifft moderner Stil auf
atemberaubende Aussichten. Hier verschmelzen minimalistischer
Luxus und kreative Cocktailkunst zu einem Erlebnis, welches man
nicht so schnell vergisst. Jeder Drink hat seine eigene Story und die
Aussicht durch die Panoramafenster
lässt die Welt für einen Moment
stillstehen.

Mehr als nur eine Bar. Ein Ort, der inspiriert und begeistert.

DIE COCKTAILAUSWAHL IM RIVI
SKYFALL IST EIN HERAUSRAGENDES
BEISPIEL DER MIXKUNST. JEDES
GETRÄNK WURDE MIT VIEL LIEBE
ZUM DETAIL ENTWICKELT, UM
EIN AUSSERGEWÖHNLICHES
GESCHMACKSERLEBNIS ZU BIETEN.
OB ZEITLOSE KLASSIKER, ODER
KREATIVE NEUENTWICKLUNGEN MIT
ÜBERRASCHENDEN ZUTATEN.
HIER GIBT ES FÜR JEDEN GESCHMACK
DAS PERFEKTE GETRÄNK.
DIE TALENTIERTEN BARKEEPER FÜHREN
AUF EINE REISE ZU NEUEN FAVORITEN,
BEGLEITET VON ENTSPANNTER
ATMOSPHERE UND EINER
BEEINDRUCKENDEN AUSSICHT.

8

14

16

18

20

22

24

32

COCKTAILS

UNSERE SIGNATURE COCKTAILS SIND EINZIGARTIGE KREATIONEN, DIE DEN GESCHMACK UND STIL UNSERES HAUSES WIEDERSPIEGELN.

ZERO ALC

UNSERE ALKOHOLFREIEN COCKTAILS BIETEN ERFRISCHENDEN GENUSS UND KREATIVE GESCHMACKSVIELFALT.

SPRITZ

DER SPRITZ, EIN EDLER APERITIF, KOMBINIERT PROSECCO, BITTERLIKÖR UND SODAWASSER.

SNACKS

FEIN ABGESTIMMTE SNACKS, IDEAL ALS BEGLEITUNG ZU DEN DRINKS.

WEIN & BIER

EDLE WEINE UND BIERE, DIE DEN GENUSS IN DEN MITTELPUNKT STELLEN.

SOFTDRINKS

ERFRISCHUNGEN, DIE JEDEN DURST STILLEN.

VISUALS

IMPRESSIONEN AUS DEM RIVI SKYFALL.

MORE FROM US

EIN EINBLICK IN DIE VIELFALT DES RIVI.

Mixology ist weit mehr als das Mischen von Getränken. Es ist eine anspruchsvolle Disziplin, die Handwerk, Kreativität und Wissenschaft vereint. Es geht darum, Aromen zu verstehen, sie harmonisch zu kombinieren und daraus ein Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht.

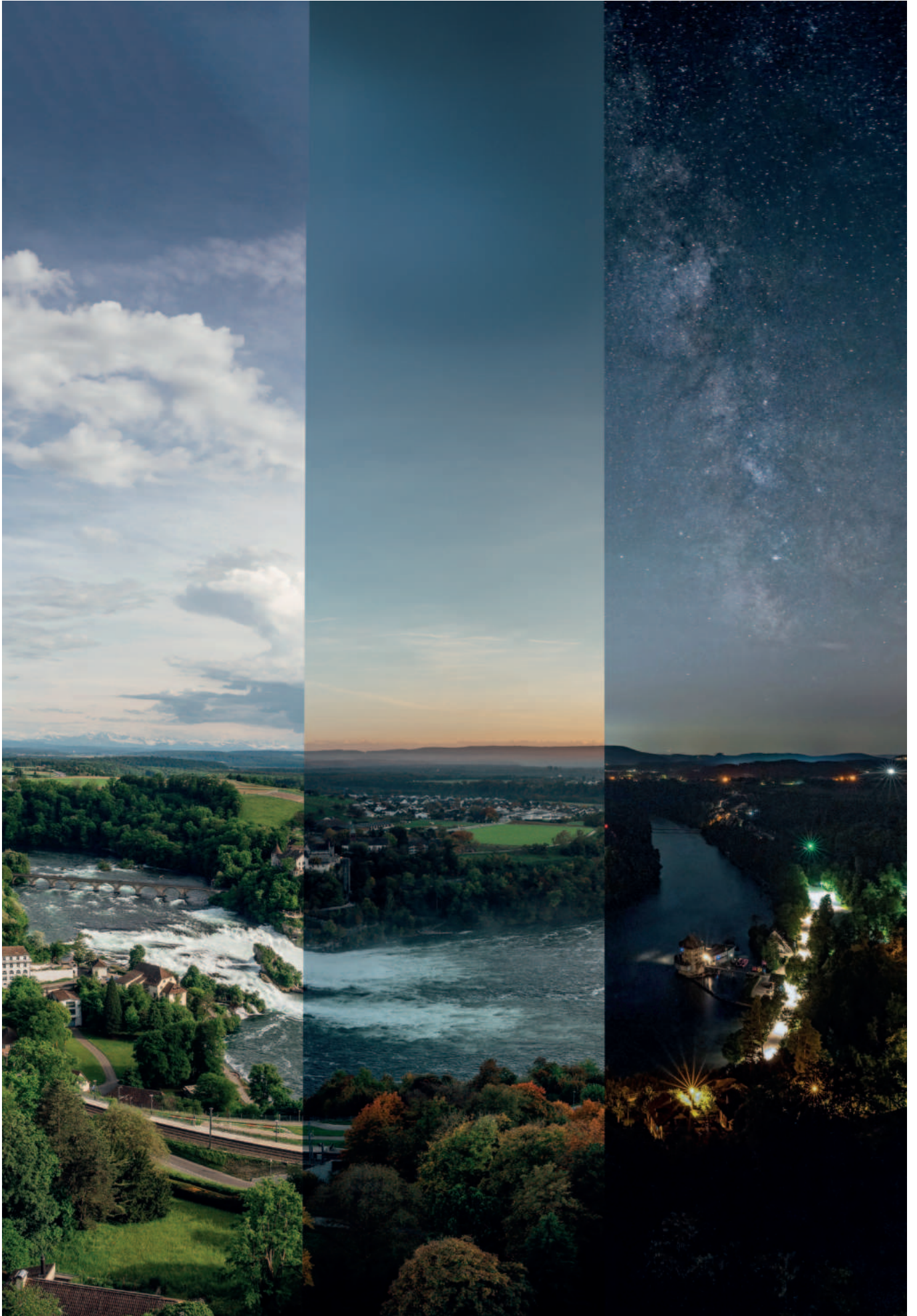
Hinter jedem perfekten Cocktail steckt eine Welt aus Techniken und Details. Neben klassischen Methoden wie Shaken, Rühren oder Muddlen nutzen Mixologen moderne Ansätze wie Rauch-Infusionen, Sous-vide-Techniken oder Fat-Washing, um Aromen auf eine völlig neue Ebene zu heben. Molekulare Elemente wie Sphärisation oder Schäume, bringen zusätzliche Raffinesse und machen Cocktails nicht nur zu einem Genuss, sondern zu einem optischen und haptischen Highlight.

Die Qualität eines Drinks hängt jedoch nicht allein von der Technik ab. Frische Zutaten, hausgemachte Sirups, Bitters und aussergewöhnliche Infusionen sind das Herzstück jedes gelungenen Cocktails. Ergänzt durch die perfekte Präsentation.

Von speziell gewählten Gläsern bis hin zu kunstvoll arrangierten Garnituren, wird jeder Drink zu einer kleinen Geschichte, die erzählt wird, bevor sie genossen wird.









Zu jedem Bartenders Favorite Cocktail wird ein passendes Foodpairing gereicht, das die Aromen des Drinks unterstreicht.

FOODPAIRING

Foodpairings bei Cocktails eröffnen spannende Möglichkeiten, Drinks und Speisen perfekt aufeinander abzustimmen. Die richtige Kombination sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Das Konzept des Foodpairings bei Cocktails zielt darauf ab, die Aromen von Getränken und Speisen so zu kombinieren, dass beide Komponenten sich gegenseitig ergänzen oder verstärken. Die Grundidee besteht darin, dass die komplexen Aromen eines Cocktails, sei es durch Spirituosen, Früchte oder Gewürze, harmonisch mit den Geschmacksrichtungen der Speisen kombiniert werden.

Ein Klassiker ist die Kombination von frischen, zitronigen Cocktails wie einem Gin Basil Smash mit leichten Gerichten wie Fisch oder Salaten. Die erfrischende Säure des Cocktails verstärkt die Frische der Speisen und sorgt für eine harmonische Balance. Auf der anderen Seite bieten kräftige Cocktails wie ein Old Fashioned oder ein Negroni die ideale Begleitung zu herzhaften Gerichten, etwa gegrilltem Fleisch, oder einem reifen Käse. Hier harmonisieren die intensiven Aromen

des Drinks mit den ebenfalls kräftigen Geschmacksnoten der Speisen. Widerstände zwischen süß und herzhaft können ebenso spannend sein. Ein fruchtiger Piña Colada zum Beispiel, wird zu scharfen Gerichten wie einem würzigen Thai-Curry zur perfekten Ergänzung, indem er die Schärfe der Speise ausgleicht und für ein überraschend ausgewogenes Erlebnis sorgt.

Die Textur ist ebenfalls ein entscheidender Faktor. Knusprige Snacks wie Chips oder Tapas passen besonders gut zu spritzigen Cocktails wie einem Mojito, während süsse Cocktails wie der Espresso Martini bestens zu Desserts wie Tiramisu oder Schokoladenkuchen serviert werden.

Tipp für die Praxis:

Foodpairing lebt von Kreativität und Experimentierfreude. Man muss nicht immer den klassischen Weg gehen, sondern kann auch mit ungewöhnlichen Kombinationen überraschen. Die Entdeckung, welche Drinks und Speisen miteinander verschmelzen, ist oft genauso spannend wie der Genuss selbst.

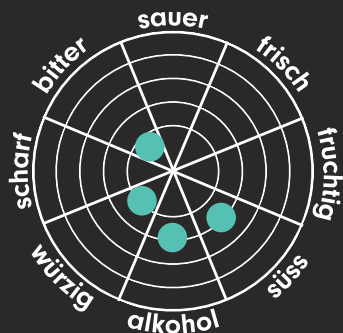
SWISS MILLIONAIRE 21



Whiskey | Schokoladenlikör | Cherry Heering
DOM Benedictine | Zucker | Bitter

Eine elegante Kombination aus feinstem Schweizer Whiskey und zartem Schokoladenlikör, abgerundet durch die aromatische Tiefe von Dom Benedictine und Cherry Heering. Zucker und Bitters sorgen für eine ausgewogene Balance zwischen Süsse und Würze.

Foodpairing: Dunkle Schokolade, verfeinert mit Bitters und Portwein, dekoriert mit essbarem Blattgold, eine opulente Ergänzung, die die Tiefe des Cocktails widerspiegelt.



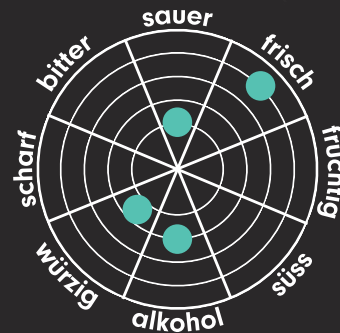
RIVI CUCUMBER FIZZ 19



Gurke | Gin | Chartreuse Verte
Bergamotte | Limette | Zucker | Bitter

Ein erfrischender Drink, der mit einem Gurken-infundierten Gin und den Kräuternoten von Chartreuse Verte beginnt. Bergamotte bringt eine feine Zitrusfrische, während Limette und Zucker für eine harmonische Balance sorgen. Ein Spritzer Soda sorgt für den spritzigen Abschluss.

Foodpairing: Hausgemachte, eingelegte Gurken mit einer einzigartigen Sherry-Lake und regionalen Kräutern, eine würzige und leicht säuerliche Ergänzung, die die Frische des Cocktails unterstreicht.



FAVORITE

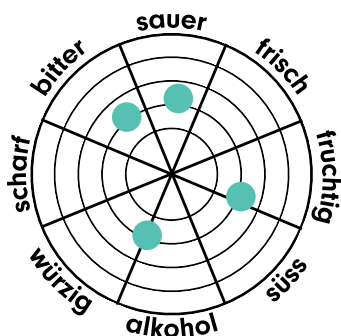
CONTINENTAL LEGACY 18



Whiskey | Geklärter Milkpunch
Portwein Espuma

Ein klarer Blick auf den klassischen Milk Punch, verfeinert mit einer samtigen Textur und einer modernen, klärenden Technik. Das luftige Portwein-Espuma verleiht dem Drink eine fruchtige Leichtigkeit und eine besondere Tiefe.

Foodpairing: Hausgemachte Cracker, veredelt mit Kräutern und Parmesan, bieten einen herzhaften Kontrast zur sanften, vielschichtigen Textur des Cocktails.



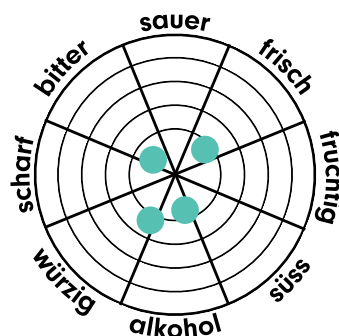
SAFFRON LAVENDER MARTINI 19



Vodka | Safran | Lavendel | Limette
Trockener Wermut | Cointreau

Ein floraler Cocktail mit einer Kombination aus Safran-infused Vodka und Lavendel, die dem Drink eine würzige Tiefe und blumige Süsse verleihen. Limette und trockener Wermut sorgen für Eleganz, während Cointreau mit einer zitrusartigen Note für zusätzliche Komplexität sorgt.

Foodpairing: Ginger- und Limetten-Safran-Geleebonbons, die kräftigen Ingwer- und Zitrusnoten harmonieren perfekt mit den floralen und würzigen Nuancen und schaffen ein elegantes Zusammenspiel.



ROSEGARDEN 21

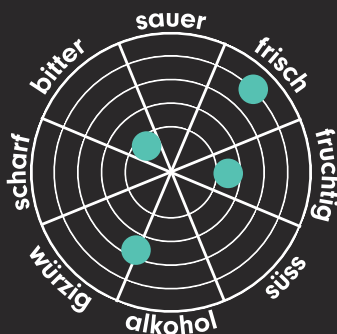


Vodka | St. Germain | Grapefruit
Agave | Limette | Rose | Brombeersorbet

Eine floral-fruchtige Mischung aus Salbei-infused Vodka, St. Germain, frischem Grapefruitsaft und Limette. Abgerundet mit einem Hauch Rosenwasser. Das Brombeersorbet bringt eine feine Süsse und eine leichte, verspielte Note.

EINE HOMMAGE AN:

Den Munot. Eine Festung aus dem 16. Jahrhundert in Schaffhausen, wird von einem malerischen Rosengarten ergänzt. Der Garten, der etwa 170 Rosensorten umfasst, bietet auf rund 2.000 qm eine beeindruckende Blütenpracht und einen weiten Blick über die Stadt und den Rhein. Diese harmonische Verbindung von Geschichte und Natur macht den Munot und den Rosengarten zu einem beliebten Ziel für Besucher.



HONEY BEAR SOUR 19

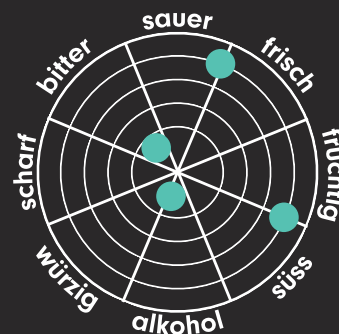


Whiskey | Beeren | Honig
Zitrone | Bitter

Ein kräftiger Cocktail mit Beerentee-infused Whiskey, der eine warme Basis bildet. Beersirup und Honig sorgen für eine angenehme Süsse, während Zitronensaft für Frische und Leichtigkeit sorgt. Ein paar Tropfen Bitters bringen eine subtile Tiefe.

EINE HOMMAGE AN:

Den Braunbären, der einst entlang des Rheins lebte und in den Flüssen jagte. Diese Tiere hätten sich von den Lachsschwärmen ernährt, die in grossen Mengen den Rhein hinaufzogen. Der Rhein war ein bedeutender Lachsfluss, und der Bär war ein wichtiger Teil des natürlichen Kreislaufs. Heute wird an der Rückkehr des Lachses gearbeitet, was die fortwährende Verbindung zwischen Natur, Fluss und der wilden Vergangenheit der Region symbolisiert.



SIGNATURES

HERBS N' GRAPES 17

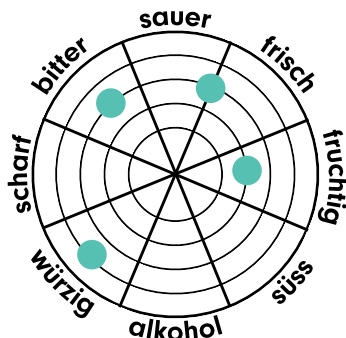


Gin | Rosmarin | Rotwein | Thymian
Zitrone | Granatapfel | Kirsche

Ein würziger Gin mit Rosmarin-Infusion bildet die Basis, während Rotwein fruchtige Tiefe und Eleganz bringt. Thymiansirup und Granatapfelsaft sorgen für dezente Süsse, die von frischer Zitronensaft und der dunklen Fruchtigkeit des Kirschlikörs abgerundet wird.

EINE HOMMAGE AN:

Schaffhausen im Nordosten der Schweiz ist ein Paradies für Weinliebhaber. Dank des milden Klimas und des Rhein-Mikroklimas gedeihen hier vor allem Pinot Noir (Blauburgunder), der 75 % der Rebfläche ausmacht und durch Eleganz und feine Tannine besticht. Ergänzt wird das Angebot durch frische Weissweine wie Riesling-Silvaner, Chardonnay und Pinot Gris. Klettgau ist das bekannteste Weinbaugebiet in Schaffhausen.



SKYFALL BLUEGRONI 17

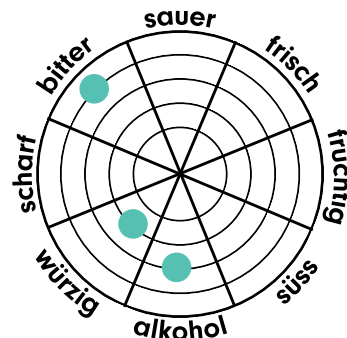


Gin | Luxardo Bianco | Bergamotte | Bitter
Cochi Americano | DOM Benedictine

Ein klarer Gin bildet die kräftige Basis, während Luxardo Bianco und Cochi Americano fruchtig-herbe Frische bringen. Bergamotte-Sirup sorgt für zitrische Leichtigkeit, und Dom Benedictine fügt mit seinen Kräuternoten Tiefe hinzu. Spirulina gibt dem Drink eine leuchtend blaue Farbe und erinnert an das Funkeln des Rheinfalls.

EINE HOMMAGE AN:

Der Rheinfall bei Schaffhausen ist Europas grösster Wasserfall mit 150 Metern Breite und 23 Metern Fallhöhe. Besonders im Frühling und Sommer, wenn Schmelzwasser die Wassermassen verstärkt, beeindruckt er mit tosender Kraft. Besucher erleben das Naturschauspiel von Aussichtspunkten oder per Bootstour hautnah. Ein unvergessliches Erlebnis.



TROPICAL INFERNO 20

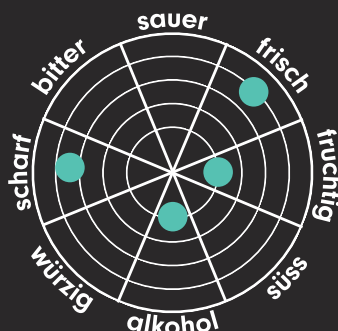


Tequila | Limette | Passionsfrucht
Mango | Ananas | Kokos | Chili

Ein würziger Cocktail mit infundiertem Tequila und einem Hauch Chili-Schärfe. Passionsfruchtpüree, Tropical Sirup und frischer Ananassaft sorgen für eine exotische Fruchtexplosion, während Limettensaft die nötige Frische und Balance bringt. Serviert „on the rocks“.

EINE HOMMAGE AN:

Das Feuerwerk am 31. Juli beim Rheinfall in Schaffhausen ist ein spektakuläres Ereignis zum Vorabend des Schweizer Nationalfeiertags. Der Himmel erleuchtet inmitten der beeindruckenden Kulisse des Rheinfalls, und die Show zieht jedes Jahr Tausende von Besuchern an, die das Spektakel von verschiedenen Aussichtspunkten oder per Bootstour genießen können. Ein unvergessliches Highlight der Feierlichkeiten.



THE BATHING DUCK 17

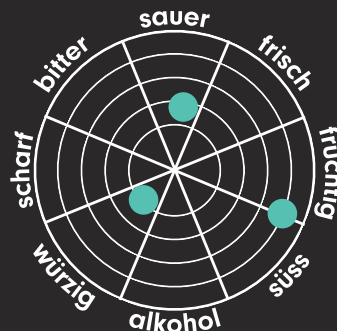


Midori | Grüner Chartreuse | Limette
Kiwi | Ananas | Pistazie

Midori und Ananas sorgen für eine exotische Fruchtigkeit, die den Drink erfrischend und lebendig macht. Chartreuse bringt mit ihren Kräuternoten eine gewisse Tiefe, während die cremige Pistazie dem Cocktail eine elegante Note verleiht. Kiwi und Limette fügen einen spritzigen Kick hinzu, der den Geschmack perfekt abrundet.

EINE HOMMAGE AN:

Die Rhybadi in Schaffhausen, Europas ältestes Flussbad (seit 1870), liegt direkt im Rhein. Es besteht aus einer schwimmenden Holzplattform mit einem offenen Schwimmbecken und historischen Umkleidekabinen. Es bietet eine nostalgische Atmosphäre, ideal zum Sonnenbaden und Verweilen. Ein Kiosk versorgt die Gäste mit Snacks und Getränken. Die Rhybadi ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen, die ein einzigartiges Baderlebnis suchen.





NO MATCH?

Unser Bar-Team kreiert gerne klassische Cocktails oder berät Sie individuell.

Zero Alc. Cocktails sind die perfekte Wahl für alle, die stilvollen Genuss ohne Alkohol suchen. Sie bestechen durch ihre kreativen Kompositionen aus hochwertigen Zutaten wie frischen Früchten, erlesenen Kräutern und fein abgestimmten Säften. Ihre Vielfalt macht sie zu einem Highlight bei jedem Anlass. Ob entspannte Abendende oder bei festliche Feiern. Mocktails bieten pure Eleganz im Glas, ohne Kompromisse im Geschmack.

ZERO ALC 15 CHF



Clover Club Sport Himbeere | Ananas | Zitrone | Vanille



Vanilla Rosemary Spritz Passionsfrucht | Rosmarin | Vanille | Zitrone | Soda



Bittersage Johannisbeere | Salbei | Honig | Limette | San Bitter



RIVI Persian Punch Pfirsich | Granatapfel | Limette | Ingwer



Exposé Nr. 34



Exposé Nr. 42



Exposé Nr. 69



Exposé Nr. 24

SPRITZ

Exposé Nr. 34

HIBISKUS SPRITZ

Tanqueray Sevilla | Hibiskus Tonic
Brombeere | Himbeere | Limette

Das leuchtende Orange von Tanqueray Sevilla verschmilzt mit den zarten Rosatönen des Hibiskus-Tonic, akzentuiert durch die tiefen Beerenfarben von Brombeere und Himbeere. Ein Hauch von Limette verleiht dem Werk eine spritzige Frische, während Eiswürfel wie schimmernde Edelsteine das Gesamtbild vollenden. Dieses Kunstwerk im Glas lädt dazu ein, den Sommer in all seinen Facetten zu schmecken.

CHF 15

Exposé Nr. 69

PASSION ROSEMARY SPRITZ

Infusionierter Rosmarin Gin | Mango
Passionsfrucht | Three Cents Limonade

Der mit Rosmarin infused Gin bringt herbe Würze, die sich mit der tropischen Süsse von Mango und Passionsfrucht vereint. Die prickelnde Leichtigkeit der Sparkling Lemonade setzt lebendige Akzente, während die Aromen des Rosmarins wie ein duftender Nachhall verbleiben. Ein Drink, der Frische und Eleganz in vollendeter Balance präsentiert.

CHF 15

Exposé Nr. 42

ROYAL LAVENDER

Prosecco | Lavendel Likör
St.Germain | Zitrone | Soda

Der zarte Lavendellikör vereint sich mit der floralen Raffinesse von St. Germain, während spritziger Prosecco und ein Spritzer Zitrone für Frische sorgen. Ein Hauch Soda vollendet das prickelnde Ensemble und hebt die Leichtigkeit dieses edlen Drinks hervor. Eine Einladung, sich dem Genuss mit allen Sinnen hinzugeben.

CHF 15

Exposé Nr. 24

BERRY BITTER SPRITZ

Prosecco | Campari
Cranberry Likör | Himbeere

Der Berry Bitter Spritz vereint die spritzige Leichtigkeit von Prosecco mit der bitteren Raffinesse von Campari. Der fruchtige Cranberrylikör bringt eine tiefrote Süsse in den Drink, während die frischen Himbeeren dem Cocktail eine lebendige Frische verleihen. Die harmonische Balance aus Bitterkeit und Fruchtigkeit entfaltet sich bei jedem Schluck und sorgt für ein überraschend komplexes Genusserlebnis.

CHF 15





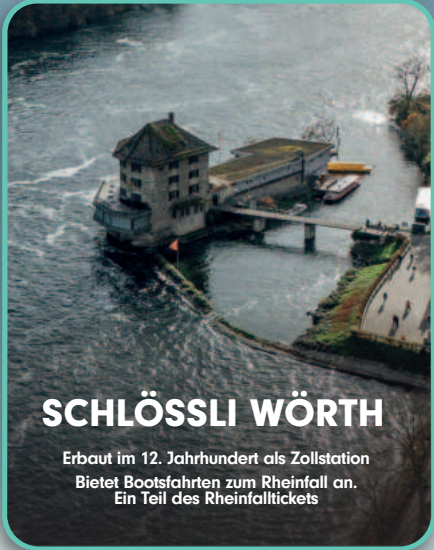
SCHLOSS LAUFEN

Das erste Mal schriftlich erwähnt
858 n. Chr. Stammsitz der
Freiherren von Laufen.
Seit 1941 im Besitz des Kantons Zürich.



RHEINFALL

23 Meter hoch, 150 Meter breit.
Der grösste Wasserfall Europas.
Je nach Jahreszeit fliessen 250 bis 600 m³
Wasser/Sekunde



SCHLÖSSLI WÖRTH

Erbaut im 12. Jahrhundert als Zollstation
Bietet Bootsfahrten zum Rheinfall an.
Ein Teil des Rheinfalltickets



SNACKS

Dienstag - Donnerstag von 17:30 bis 21:00 Uhr
Freitag - Samstag von 17:30 bis 22:00 Uhr

Apéro Plättli **16**

Nuss-Salami | Käse
Trockenfleisch-Alpkäse-Lasagne
Gewürzpopcorn | Oliven

Rindstatar **23**

Butter Brioche | Kapern | Senfkaviar

Junger Blattsalat **16/19**

Rohkost | Hausdressing | Kerne
Rinderfilet oder Tagesfisch

Tages-Suppe **16**

Gerne informiert Sie
unser Servicepersonal

Grillgemüse Türmli **18**

Hirtenkäse | Chicorée

Roofer Clubsandwich **28**

Poulet-Pastrami | Süss-saure Gurken
halb-getrocknete Tomaten
Zitronen-Mayonnaise

Oder als Vegi-Variante
mit gebackenem Mozzarella **24**

Tages-Dessert **15**

Gerne informiert Sie
unser Servicepersonal

**Hunger auf mehr? Fragen Sie gerne unser Personal nach der
Dinner Karte.**

BIER

FLASCHEN

Weizenbier 7
0.5l

Hülse Lemon 6
0.33l

Falken Alkoholfrei 6
0.33l

FASS

Falken Hell 5.5
0.33l

Falken Amber 5.5
0.33l

CRAFT

Hope Soleil 6
Hopfen: Hallertauer Magnum I
Mandarina Bavaria
0.33l

Hope Zinne 6
Hopfen: Hallertauer Magnum I
Tettnanger
0.33l

WEIN

WEISS

	1dl	7.5dl
GVS: Sauvignon Blanc Selection Schaffhausen - Schweiz 2023	8	49
Trotte Löhningen: Riesling & Sylvaner Schaffhausen - Schweiz 2022	9	59
8247 KRÜ Cuvée: Müller - Thurgau, Kerner Zürich - Schweiz 2022	9	59
Tom Docker: Sommernachtstraum Riesling, Grüner Veltiner Zürich - Schweiz 2022	8	49

ROT

GVS: Malbec Réserve Hallau - Schweiz 2022	9	59
Trotte Löhningen: Pinot Noir Schaffhausen - Schweiz 2022	9	59
Vicara: Barbera Piemont - Italien 2022	8	49
Bodegas S. Arroyo Señorío de Sotillo Tempranillo Ribera del Duero - Spanien 2022	9	59

ROSÉ

GVS: Rosé Pinot Noir Schaffhausen - Schweiz 2023	8	49
--	---	----

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach unserer vollständigen Weinkarte.





ADLER NEBEL | MESSIER 16



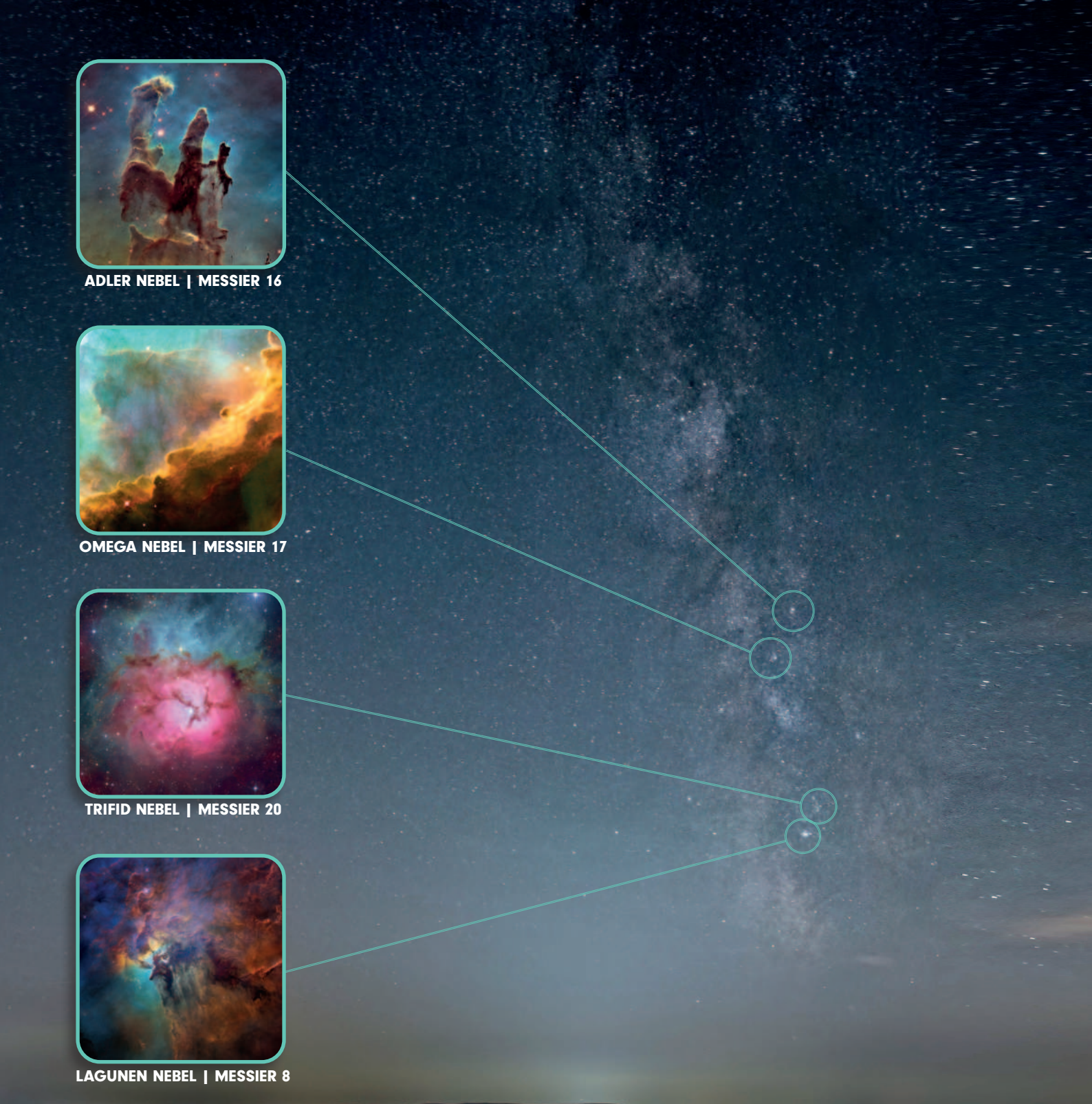
OMEGA NEBEL | MESSIER 17



TRIFID NEBEL | MESSIER 20



LAGUNEN NEBEL | MESSIER 8

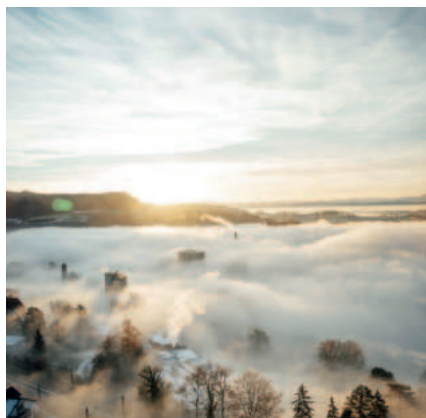


SOFT DRINKS

Wasser Piz Sardona 0.4 0.75	5.5	9.5
Möhl Shorley 0.33		6
Rivella rot blau 0.33		5.5
Cola Zero 0.33		5.5
Fanta 0.33		5.5
Sprite 0.33		5.5
Schweppes Bitter Lemon 0.2		6
Schweppes Tonic Water 0.2		6
Three Cents Tonic Water 0.2		6
Three Cents Dry Tonic Water 0.2		6
Fentimans Tonic Water 0.2		6
Le Tribute Tonic Water 0.2		6
Hausgemachter Eistee		6

Foto: Roland Ramp





25.11.2024 08:48

Nebelgruess







28.05.2024 18:34

Gin and Juice





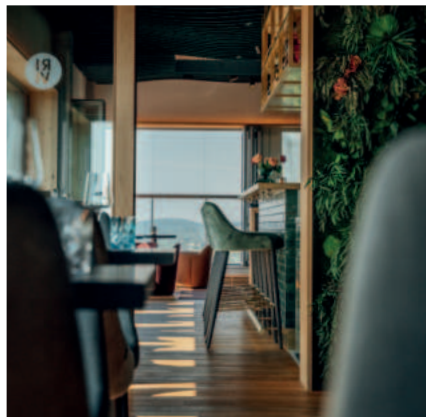


23.01.2024 09:44

Handgriffe







28.05.2024 12:25

Herd zu Herz



Dein Event. Dein Raum.

RIVI Stage

Entdecken Sie die grenzenlosen Möglichkeiten unserer Events im RIVI! Egal, ob Sie eine private Feier, eine Tagung, ein Firmenevent oder eine Konferenz planen. Wir bieten Ihnen die perfekte Kulisse für unvergessliche Erlebnisse. Unsere Veranstaltungsräume bieten insgesamt 530 Quadratmeter an flexiblen Flächen, die ideal für jedes Event sind. Mit einzigartigen Locations wie der Naville Halle, der Neher Halle, oder der Huber-Werdmüller Halle, bieten wir die perfekte Kulisse für jede Veranstaltung. Get ready for your moment.



Im Rhytech 1
8212 Neuhausen am Rheinfall
WWW.RHYFALL-VILLAGE.CH



Dein zweites Wohnzimmer

Héroults 1888

Willkommen im Héroults 1888, deinem neuen Lieblingsplatz im Streetfood-Style! Unser Konzept ist einfach, wie auch genial:

Frisch zubereitete Pizza, Pasta, Sandwiches und bunte Salad Bowls, dazu ein erfrischender Aperol Spritz in der Hand. Unter den vielen bunten Regenschirmen fühlt sich alles entspannt an, ganz wie im eigenen Wohnzimmer.



Héroults 1888
Im Rhytech 4
8212 Neuhausen am Rheinfall
WWW.HEROULTS1888.CH



Impressum

Herausgeber:

RIVI Gastro AG
Im Rhytech 1
8212 Neuhausen am Rheinfall
info@rhyfall-village.ch

Konzept und Gestaltung:

Jan Janßen

Konzeption und Umsetzung der Cocktails:

Lorenc Mullaj
Elias Huther

Fotos:

Jan Janßen
@framedxvisuals

Roland Ramp
@rampitup_photography

Moritz Vogt
@moritz.vogsson

Image courtesy of NASA

Die RIVI Gastro AG übernimmt trotz sorgfältiger redaktioneller Prüfung keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit der veröffentlichten Informationen. Eine Vervielfältigung, Nachdruck oder Weiterverarbeitung sämtlicher Texte, Fotos und Grafiken ist untersagt. Dies schliesst auch die Nutzung durch elektronische oder multimediale Systeme ein.

Alle Preise in dieser Karte sind inklusive gesetzlicher Steuern angegeben.

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen haben, steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung, um Sie individuell zu beraten.

Ihre Zufriedenheit und Sicherheit liegen uns am Herzen.



h-moser.com

*Streamline
centre
seconds*



H. Moser & Cie.



VERY RARE

by nature

*The Green
Dragon!!!*