



# RIVIERA

RISTORANTE & PIZZERIA

## MENÜ-VORSCHLÄGE

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

Gültig ab August 2019

## **GENERELLE INFORMATIONEN FÜR IHREN ANLASS**

Vielen Dank, dass Sie sich für das Ristorante Riviera interessieren.  
Wir freuen uns, Ihnen bei der Vorbereitung und Planung Ihres Anlasses behilflich zu sein und werden unser Bestes geben, um Ihnen ein wundervolles Fest zu ermöglichen.

### **BESPRECHUNGSTERMIN**

Damit Ihr Anlass optimal vorbereitet werden kann, bitten wir Sie, möglichst frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### **MENÜWAHL**

Ab 15 Personen empfiehlt sich ein einheitliches Menü inkl. vegetarischer Alternative zu wählen.  
Wir bitten Sie, sich auf ein Menü festzulegen. Es ist nicht möglich, mehrere Menüs auszuwählen.  
Allergien oder Unverträglichkeiten bitte zudem vorgängig mitteilen.  
Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs beratend zur Seite.

### **PERSONENZAHL & ANNULATION**

Wir danken Ihnen für die Bekanntgabe der Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass.  
Zwei Tage vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästeanzahl, welche für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird. Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, werden wir dies wie folgt in Rechnung stellen:

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| * mehr als 4 Wochen vor Anlass | kostenlose Annullierung      |
| * 28 bis 14 Tage vor Anlass    | 50 % der bestätigten Kosten  |
| * 13 bis 7 Tage vor Anlass     | 80 % der bestätigten Kosten  |
| * 6 bis 0 Tage vor Anlass      | 100 % der bestätigten Kosten |

Eine Annullierung muss schriftlich erfolgen.

### **WEINKARTE**

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge und Preise können variieren.  
Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von  
CHF 18.00 pro 75cl Flasche (Wein / Prosecco / Champagner).

### **NACHSERVICE**

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch und zu einem kleinen Aufpreis einen Nachservice beim Hauptgang.

### **VERLÄNGERUNGEN, NACHTRUHE**

Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 70.00 je Mitarbeiter pro angebrochene Stunde. Amtliche Gebühren für eine Überzeit oder für außerordentliche Bewilligungen werden dem Veranstalter verrechnet. Verlängerungen bis maximal 2.00 Uhr.

Ab 22.00 Uhr ist darauf zu achten, dass sich der Lärmpegel auch für Dritte (Hotelgäste) in einem erträglichen Rahmen hält.

### **RECHNUNG, INKASSO**

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie, den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

Die zugestellte Rechnung ist innert 10 Tagen zu begleichen.

Bei Anlässen ist Einzelinkasso mit großem personellem Mehraufwand verbunden und gewähren diesen daher bis maximal 20 Personen. Die definitive Zahlungsmodalität wird beim ersten Besprechungstermin festgelegt.

### **PREISE**

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF). Zuschläge und Preisanpassungen sind vorbehalten.

### **DEKORATION**

Menükarten sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Speziellere Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder weitere Dekorationsartikel, arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen mit lokalen Partnern.

### **SERVICEZEITEN**

Spätestes Eintreffen für Mittags-Bankette& Events ist 13.00 Uhr. Falls dies nicht möglich ist, bitten wir Sie es beim Ersttermin anzusprechen.

### **CHECKLISTE**

Unser Tipp: Denken Sie bereits im Vorfeld an untenstehende Punkte. So können Sie Ihrem Anlass entspannt entgegensehen und für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Anfahrt  Parkplätze  Garderobe  Räumlichkeiten  Bestuhlung  Musik

Aperitif  Menü  Dekoration  Blumen  Menükarten  Kerzen  Fotograf  Tischordnung

## MENÜVORSCHLÄGE RIVIERA «CLASSICO»

Die Menüs sind **nicht** abänderbar und die genannten Preise sind Fixpreise pro Person inklusive MwSt.

### MENU 1

**Insalata mista**  
*Gemischter Salat*

**Ravioli al ripieno di  
ricotta e spinaci  
in salsa cremosa al burro e salvia**  
*Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat  
geschwenkt in Salbeibutter*

**Panna cotta con salsa di mango**  
*Rahmpudding mit Mangosauce*

Menü à 38 CHF

### MENU 2

**Insalata Valeriana  
con uovo, pancetta e crostini**  
*Nüsslersalat mit Ei,  
Speck und Croûtons*

**Brasato di manzo al vino rosso  
servito con polenta valtellinese e verdure**  
*Zarter Rindsschmorbraten an einer Rotweinsauce  
serviert mit Veltliner Polenta und Gemüse*

**Tiramisù classico**  
*Hausgemachtes Tiramisù*

Menü à 51 CHF

### MENU 3

**Insalata caprese:  
fior di latte con pomodori di stagione**  
*Zarter Mozzarella mit Saisontomaten*

**Piccata alla Milanese  
con spaghetti al pomodoro**  
*Zartes Schweinsschnitzel im Eier-Käse-Mantel  
mit Vorderschinken und Champignons  
serviert mit Spaghetti an Tomatensauce*

**Cassata alla Siciliana**  
*Halbgefrorene sizilianische Spezialität  
mit kandierten Früchten und Maraschino*

Menü à 52 CHF

## MENU 4

**Burrata con pomodorini,  
scalogno, capperi e olive**  
*Burrata mit Cherry-Tomaten,  
Schalotten, Kapern und Oliven*

**Filetto di orata alla mediterranea  
servito con risotto al vino bianco e verdure**  
*Doradenfilet nach mediterraner Art  
mit Tomaten, Kapern und Oliven  
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse*

**Panna cotta al cacao e Malibu  
con salsetta di frutti**  
*Schoko-Malibu Rahmpudding  
mit Frucht-Coulis*

Menü à 59 CHF

## MENU 5

**Vitello tonnato**  
*Dünn geschnittener, kalter Kalbsbraten  
mit Thonsauce*

**Ossobuco alla Milanese  
con risotto allo zafferano e verdure**  
*Kalbshaxe nach Mailänder Art  
serviert mit Safranrisotto und Gemüse*

**Panna cotta con salsa di mango**  
*Rahmpudding mit Mangosauce*

Menü à 60 CHF

## MENU 6

**Antipasto misto della casa**  
*Gemischte Vorspeisen  
nach Art des Hauses*

**Filetto di manzo (ca. 200g)  
con tortino di patate e verdure**  
*Grilliertes Rindsfilet (ca. 200g)  
mit einem Kartoffelküchlein  
und Gemüse*

**Tris di dolce**  
**Tiramisù - Panna cotta - Profiterole**  
*Dessert-Dreierlei  
Tiramisù - Rahmpudding - Windbeutel*

Menü à 71 CHF

## MENU 7

### **La Bruschetta classica**

*Geröstete Brotscheiben mit marinierten  
Tomatenwürfeln, Basilikum-Rucola Salat  
und Grana Padano Splitter*

### **Minestrone di verdure e legumi**

*Klassische, italienische Gemüsesuppe*

### **Ossobuco alla Milanese**

**servito con risotto allo zafferano e verdure**

*Kalbshaxe nach Mailänder Art  
serviert mit Safranrisotto und Gemüse*

### **Panna cotta con salsa di mango**

*Rahmpudding mit Mangosauce*

Menü à 60 CHF

## MENU 8

### **Piccola caprese**

*Kleiner Tomaten-Mozzarella Salat*

### **Linguine con salmone, aneto e salsa alla barbabietola**

*Flache Spaghetti mit Lachs und Dill  
an einer Randen-Rahmsauce*

### **Filetto di orata alla mediterranea**

**servito con risotto al vino bianco e verdure**

*Doradenfilet nach mediterraner Art  
serviert mit Weissweinrisotto und Gemüse*

### **Semifreddo di vaniglia**

**con salsetta stagionale**

*Halbgefrorenes aus Vanille  
mit einer sinnlichen saisonalen Sauce*

Menü à 68 CHF

## MENU 9

### **Burrata con pomodorini, scalogno, capperi e olive**

*Burrata mit Cherry-Tomaten,  
Schalotten, Kapern und Oliven*

### **Ravioli al ripieno di ricotta e spinaci**

**in salsa cremosa al burro e salvia**

*Ravioli mit Ricotta und Spinat  
geschwenkt in Salbeibutter*

### **Filetto di manzo alla salsa Voronoff servito con tagliatelle e verdure**

*Grilliertes Rindsfilet an Senf-Cognacsauce  
serviert mit Butternüdeli und Gemüse*

### **Semifreddo di caffè**

**con salsetta stagionale**

*Halbgefrorenes aus Kaffee  
mit einer sinnlichen saisonalen Sauce*

Menü à 79 CHF

## INDIVIDUELLE VORSCHLÄGE RIVIERA

Die genannten Preise verstehen sich als Fixpreise pro Person inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Ein individuelles Menü stellen wir gerne ab 15 Personen für Sie zusammen.  
Kontaktieren Sie hierzu bitte unser Team vor Ort, damit wir einen Termin mit Ihnen vereinbaren können.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Burrata con pomodorini, scalogno, capperi e olive</b> <i>Burrata mit Cherry-Tomaten, Schalotten, Kapern und Oliven</i>	16.00
<b>Insalata caprese: fior di latte con pomodori di stagione</b> <i>Zarter Mozzarella mit saisonalen Tomaten</i>	13.50
<b>Vitello tonnato</b> <i>Dünn geschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thonsauce</i>	22.00
<b>Insalata di mare e asparagi di mare all' olio taggiasca e spremuta di limone</b> <i>Meeresfrüchtesalat mit grünen Meerbohnen serviert an einer Olivenöl-Zitronen-Emulsion</i>	19.00
<b>Involtino di parmigiana di melanzane con mozzarella, confit di pomodoro e basilico</b> <i>Auberginenrolle mit Mozzarella, Tomatenconfit und Basilikum</i>	17.00
<b>Antipasto misto della casa</b> <i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	19.00

## LE INSALATE & ZUPPE / SALATE & SUPPEN

<b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i>	7.00
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i>	8.00
<b>Insalata Valeriana con uovo, pancetta e crostini</b> <i>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons</i>	11.00
<b>La Bruschetta classica</b> <i>Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Rucola Salat und Grana Padano Splitter</i>	9.00
<b>Misticanza con funghi porcini, formaggio caprino e condimento al balsamico</b> <i>Schnittsalat mit Steinpilzen, Ziegenkäse und Balsamico-Dressing</i>	14.50
<b>Minestrone di verdure e legumi</b> <i>Klassische, italienische Gemüsesuppe</i>	9.00



## PASTA E RISOTTO / TEIGWAREN & RISOTTO

<b>Ravioli al ripieno di ricotta e spinaci in salsa cremosa al burro e salvia</b> <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat geschwenkt in Salbeibutter</i>	20.50
<b>Gnocchi di patate al profumo di Sanremo</b> <i>Kartoffel-Gnocchi mit Basilikumsauce</i>	17.50
<b>Risotto ai frutti di mare</b> <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	25.00
<b>Risotto con funghi porcini</b> <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	21.00
<b>Linguine con salmone, aneto e salsa alla barbabietola</b> <i>Flache Spaghetti mit Lachs und Dill an einer Rinden-Rahmsauce</i>	24.00
<b>Spaghetti bolognese</b> <i>Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce (Rind/Schwein)</i>	14.50
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini</i>	14.50
<b>Lasagne Emiliane al ragù</b> <i>Hausgemachte Lasagne (Rind/Schwein)</i>	19.00

## CARNE / FLEISCH

<b>Piccata alla Milanese con spaghetti al pomodoro</b> <i>Zartes Schweinsschnitzel im Eier-Käse-Mantel mit Vorderschinken und Champignons serviert mit Spaghetti an Tomatensauce</i>	26.50
<b>Saltimbocca alla Romana con risotto allo zafferano e verdure</b> <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei serviert mit Safranrisotto und Gemüse</i>	35.00
<b>Filetto di manzo (ca. 200g) alla salsa Voronoff servito con tagliatelle e verdure</b> <i>Grilliertes Rindsfilet an Senf-Cognacsauce mit Butternüdeli und Gemüse</i>	43.00
<b>Entrecôte (ca. 200g) con burro alle erbe fatto in caso, patatine fritte e verdure</b> <i>Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	37.50
<b>Ossobuco alla Milanese servito con risotto allo zafferano e verdure</b> <i>Kalbshaxe nach Mailänder Art serviert mit Safranrisotto und Gemüse</i>	28.50
<b>Brasato di manzo al vino rosso servito con polenta valtellinese e verdure</b> <i>Zarter Rindsschmorbraten an einer Rotweinsauce serviert mit Veltliner Polenta und Gemüse</i>	30.50

## PESCE/ FISCH

**Gamberoni grigliati con olio piccante all' aglio e peperoncino** 37.00  
**serviti con verdure grigliata**  
*Grillierte Riesenkrebsetten an pikantem Knoblauch-Chili-Öl*  
*serviert mit gegrilltem Gemüse*

**Filetto di orata alla mediterranea con battuto di pomodorini, capperi e olive** 35.00  
**servito con risotto al vino bianco e verdure**  
*Doradenfilet nach mediterraner Art mit Tomaten, Kapern und Oliven*  
*serviert mit einem Weissweinrisotto und gegrilltem Gemüse*

**Filetti di persico in pastella di birra** 29.00  
**con patate lesse e salsa tartara**  
*Frittierte Eglifilets im Bierteig*  
*mit Salzkartoffel und Tatarensauce*

## DOLCI / DESSERT

<b>Tiramisù classico</b> <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	9.50
<b>Panna cotta con salsa di mango</b> <i>Rahmpudding mit Mangosauce</i>	9.50
<b>Affogato al caffè con panna</b> <i>Vanilleglace in heissem Espresso und Rahm</i>	8.50
<b>Semifreddo di vaniglia con salsetta stagionale</b> <i>Halbgefrorenes aus Vanille mit einer sinnlichen saisonalen Sauce</i>	12.00
<b>Tris di dolce</b> <b>Tiramisù - Panna cotta - Profiterole</b> <i>Dessert - Dreierlei Tiramisù - Rahmpudding - Windbeutel</i>	12.00
<b>Torta della nonna</b> <i>Zitronentorte mit Mandeln und Pinienkernen</i>	7.00
<b>Formaggi assortiti</b> <i>Gemischter Käseteller</i>	11.00

NAME

ANLASS

DATUM

.....

.....

.....

---

## MENÜVORSCHLAG

---

VORSPEISE

---

1. GANG

---

2. GANG

---

3. GANG

---

4. GANG

---

DESSERT

---

APERITIF

ROTWEIN

WEISSWEIN

---

DATUM & UNTERSCHRIFT RIVIERA

Preis pro Person

UNTERSCHRIFT KUNDE