



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 40 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 54 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 55 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 con salsa di mango
Rahmpudding mit Mangosauce

Menü à 61 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 62 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 Kartoffelkuchlein
und Gemüse*

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

Menü à 72 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 62 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 caffè

con salsetta stagionale

*Halbgefrorenes aus Kaffee
mit einer sinnlichen saisonalen Sauce*

Menü à 72 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 82 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

Burrata con pomodorini, scalogno, capperi e olive <i>Burrata mit Cherry-Tomaten, Schalotten, Kapern und Oliven</i>	17.00
Insalata caprese: fior di latte con pomodori di stagione <i>Zarter Mozzarella mit saisonalen Tomaten</i>	14.00
Vitello tonnato <i>Dünn geschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thonsauce</i>	22.50
Insalata di mare e asparagi di mare all' olio taggiasca e spremuta di limone <i>Meeresfrüchtesalat mit grünen Meerbohnen serviert an einer Olivenöl-Zitronen-Emulsion</i>	19.80
Involtino di parmigiana di melanzane con mozzarella, confit di pomodoro e basilico <i>Auberginenrolle mit Mozzarella, Tomatenconfit und Basilikum</i>	17.50
Antipasto misto della casa <i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	19.50

LE INSALATE & ZUPPE / SALATE & SUPPEN

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8.50
Insalata Valeriana con uovo, pancetta e crostini <i>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons</i>	11.50
La Bruschetta classica <i>Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Rucola Salat und Grana Padano Splitter</i>	9.50
Misticanza con funghi porcini, formaggio caprino e condimento al balsamico <i>Schnittsalat mit Steinpilzen, Ziegenkäse und Balsamico-Dressing</i>	14.80
Minestrone di verdure e legumi <i>Klassische, italienische Gemüsesuppe</i>	9.50

PASTA E RISOTTO / TEIGWAREN & RISOTTO

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

CARNE / FLEISCH

Piccata alla Milanese con spaghetti al pomodoro <i>Zartes Schweinsschnitzel im Eier-Käse-Mantel mit Vorderschinken und Champignons serviert mit Spaghetti an Tomatensauce</i>	27.00
Saltimbocca alla Romana con risotto allo zafferano e verdure <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei serviert mit Safranrisotto und Gemüse</i>	35.50
Filetto di manzo (ca. 200g) alla salsa Voronoff servito con tagliatelle e verdure <i>Grilliertes Rindsfilet an Senf-Cognacsauce mit Butternüdeli und Gemüse</i>	43.50
Entrecôte (ca. 200g) con burro alle erbe fatto in caso, patatine fritte e verdure <i>Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	38.00
Ossobuco alla Milanese servito con risotto allo zafferano e verdure <i>Kalbshaxe nach Mailänder Art serviert mit Safranrisotto und Gemüse</i>	29.00
Brasato di manzo al vino rosso servito con polenta valtellinese e verdure <i>Zarter Rindsschmorbraten an einer Rotweinsauce serviert mit Veltliner Polenta und Gemüse</i>	31.50

PESCE/ FISCH

Gamberoni grigliati con olio piccante all' aglio e peperoncino 38.00
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 36.00
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 30.00
con patate lesse e salsa tartara
Frittierte Eglifilets im Bierteig
mit Salzkartoffel und Tatarensauce

DOLCI / DESSERT

Tiramisù classico <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	9.80
Panna cotta con salsa di mango <i>Rahmpudding mit Mangosauce</i>	9.80
Affogato al caffè con panna <i>Vanilleglace in heissem Espresso und Rahm</i>	8.80
Semifreddo di vaniglia con salsetta stagionale <i>Halbgefrorenes aus Vanille mit einer sinnlichen saisonalen Sauce</i>	12.50
Tris di dolce Tiramisù - Panna cotta - Profiterole <i>Dessert - Dreierlei Tiramisù - Rahmpudding - Windbeutel</i>	12.50
Torta della nonna <i>Zitronentorte mit Mandeln und Pinienkernen</i>	7.50
Formaggi assortiti <i>Gemischter Käseteller</i>	11.50

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