



RIVERBAR

& bistro



GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM PANCETTA-MANTEL

Paprika-Chilli-Chutney | Coppa di Parma | marinierte Oliven

€ 14,50

FRIED GOAT CHEESE IN A PANCETTA COAT | bell pepper-chilli-chutney | coppa di Parma |
marinated olives

TOMATENSCHNITTEN, BABY-MOZZARELLA & OLIVEN-CROSTINI

Petersilienpesto

€ 12,00

TOMATO SLICES, BABY-MOZZARELLA & OLIVE-CROSTINI | parsley-pesto

ROASTED CHICKEN SALAD

Mango-Chili-Dressing | gegrillte Putenbruststreifen | im Crunchy Cup

€ 19,50

ROASTED CHICKEN SALAD | mango-chili-dressing | sliced turkey breast | in a crunchy cup

ROASTED BEEF SALAD

Dattel & Feige Aperitivo Essig Vinaigrette | gegrillte Filetstreifen

€ 22,00

vom argentinischen Weideochsen | im Crunchy Cup

ROASTED BEEF SALAD | Date & fig Aperitivo vinegar vinaigrette |

grilled slices from fillet of the Argentinean grassland ox | in a crunchy cup

| SUPPE |

| SOUP |

SÜPPCHEN AUS PASSIERTEN, SONNENGEREIFTEN TOMATEN

Baby-Büffelmozzarella | gebackene Rauke

€ 7,50

SOUP OF STRAINED, SUNRIPENED TOMATOES | baby-buffalo-mozzarella | deep fried rocket

| SWISSÔTEL CLASSICS |

FLAMMKUCHEN

€ 9,00

Speck und Zwiebel

oder Schinken und Lauch

oder vegetarisch

Zu allen Flammkuchen servieren wir Crème Fraîche und Salatspitzen

TARTE FLAMBÉE

bacon and onion

or ham and leeks

or vegetarian

The tarte flambée is served with Crème Fraîche and salad

STEINOFENPIZZA MEDITERRANE

Getrocknete Tomaten | Zucchini | Zwiebeln | Oliven | Fetakäse

€ 13,50

STONE-BAKED PIZZA MEDITERANEAN

Sun-dried tomatoes | courgettes | onion | olives | feta-cheese

STEINOFENPIZZA CALABRIA

Rucola | San Daniele Parmaschinken | gehobelter Grana Padano Parmesan € 16,50

PIZZA CALABRIA

Rocket | San Daniele Parma ham | shaved Grana Padano Parmesan

FARMER BURGER

Gegrilltes Irisches Beef | Bacon Scheiben | knuspriges Farmerbrötchen | gerahmter Weißkohlsalat | gebackene Rustic Wedges mit Schale € 18,90

FARMER BURGER

Grilled Irish beef | bacon slices | crispy farmer's bun | creamy coleslaw | deep fried rustic wedges with skin

GEGRILLTES PUTENSTEAK „ASIA STYLE“

Im Currybrot | Gurkenspaghetti-Sprossen-Salat in Koriandermarinade | gebackene Gemüse Sticks € 16,50

GRILLED TURKEY STEAK "ASIA STYLE"

in curry-flavoured bread | cucumber-spaghetti & sprout salad, marinated with coriander | deep fried vegetable sticks

ARGENTINISCHES WEIDEOCHSENFILET (200g)

Kräuterbutter | gegrilltes Gemüsemosaik | frittierte Süßkartoffeln € 29,50

FILLET OF THE ARGENTINIAN GRASSLAND OX (200g)

Herb butter | grilled vegetable-mosaic | deep fried sweet potatoes

WIENER KALBSSCHNITZEL

Zitronen-Schnittlauchbutter | kleiner Beilagensalat | Pommes Frites € 23,50

VIENNESE SCHNITZEL (VEAL ESCALOPE) | lemon-chives-butter | small salad | french fries

KABELJAUFILLET GEBRATEN

Pommery-Senfsauce | Kartoffelschnee | geschmorte Salatgurken-Batonettes € 23,50

FRIED CODFISH FILLET | pommery-mustard sauce | potato snow | stewed cucumber-batonettes

| DESSERT |

DELICE VON DEM TIRAMISU

Mascarpone - Amaretti Creme | Kakao Bisquit | Mokkasorbet | Fruchtbeet € 8,50

TIRAMISU DELICE | mascarpone - amaretti cream | cocoa bisquit | moccasorbet | fruit base

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

Helle & dunkle Mousse | Crème Brûlée | Waldbeer Espuma | Edelnuss Hippe € 8,50

VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE | white and dark mousse | crème brûlée | wild berry foam | wafer of premium nuts