



Café Restaurant Terrasse

11 bis 23

ZUM APERITIF

Oliven, Parmesan, getrocknete Tomaten 12.50

Crostini Trilogie
mit Oliventapenade, Aubergine-Tomaten Tatar und Avocadocrème 9.00

Trockenwurst, Trockenfleisch und Käse von Jumi* mit Holzofenbrot 18.00

Hausgemachte Chips
aus Süsskartoffeln und Bananen mit Koriandersauerrahm 9.00

STARTERS

Aubergine-Tomaten Tatar
mit Essiggurken, Zwiebeln, Oliven und Soja 14.50

Roastbeef rosa gebraten
mit Tartarsauce und Rucolasalat als Hauptgang mit Berner Pommes Frites 19.00
39.00

Lachstatar
mit Lattich, Avocado und Kichererbsen 16.00

SALATE

Riviera Marktsalat
Mischsalat mit Gemüsestreifen Sojasprossen und Broteroupons an French- oder Italian Dressing 11.00

Zander
Blattsalate mit Zanderknusperli Tomaten, Frühlingszwiebeln und Tartarsauce 21.00 / 29.00

Caesar's
Eisberg, Lattich, grillierte Pouletstreifen gerösteter Speck, Parmesan und Croûtons an Caesar's Dressing 24.50

Taboulé
Couscous-Salat mit gebackenem Feta Tomaten, Frühlingszwiebeln Minze, Zitrone und Oliven 18.50

FLAMMKUCHEN

Speck, Frühlingszwiebeln
Gruyère und Crème Fraîche 21.50

Tomaten, Echalottes, Basilikumpesto
Gruyère und Crème Fraîche 22.00

Birnen, Gorgonzola, geröstete Nüsse
Gruyère und Crème Fraîche 23.00

DESSERTS

Warmes Schokoladenkuchlein mit Beeren im Glas 11.00

Crème Brûlée mit Tonkabohne 12.00

Zitronenmousse mit Minzpesto, karamellisierte Limone 10.50

Riviera Eiscafé 12.50

SUMMERTIME

Bouillabaisse Marseillaise

mit
Dorade, Barbe Rouge
Loup de Mer, Crevetten
Moules und Gemüsestreifen

dazu Baguette und Aioli

38.00

VEGETARISCH

Riviera-Gemüsebouquet
mit Sommerkräutern
im Pergament gegart dazu
Süsskartoffelchips und Kräuterdip 25.00

Kräuterpolenta Pizza
mit Pilzragout, Gemüsegewürfelchen
Tomaten, Parmesan und Rucola 24.50

Belugalinsen-Curry
mit Minze, Süsskartoffeln
Sauerrahm, Kichererbsen
und Baguette 26.00

FISH & CHIPS & BURGER

Fish and Chips
Zander im Tempurateig frittiert
mit Berner Pommes Frites
und Tartar oder Sweet Chilisauce 23.00

Riviera Jumi* Beef Burger
rosa gebraten, mit Zwiebeln
Tomaten würziger Sauce
und hausgemachtem Brioche Brot
dazu Berner Pommes Frites 28.00

SUPPEN

Fruchtige Curry-Crème Suppe
mit Ananas und Samosa 14.00

Zitronengras-Kokos Suppe
mit Lachswürfeln 15.00

RIVIERA SPECIALS

Lachstranche grilliert
mit Zitronen-Kräuter Olivenöl mariniert

32.50

Ganze Forelle in der Folie
aus der Forellenzucht Belp
gegart mit Gemüse und frischen Kräutern

37.00

Rindspailard grilliert
mit Zitrone, Sardellen, Kapern
und Vinaigrette

44.00

Pouletspiess grilliert
mit Kurkuma-Chili Marinade
und Kräuterjoghurt

29.50

Lammcarrée Provençale
im Ofen gebraten mit Kräuterkruste

48.00

Zu den Gerichten servieren wir
Ofengemüse und
Ofenkartoffeln oder Kartoffelsalat

MOULES & FRITES

MOULES MARINIÈRES

Weisswein, Echalottes, frische Kräuter
und Berner Pommes Frites

32.00

MOULES À LA CRÈME

Weisswein, Echalottes, frische Kräuter
und Crème Fraîche
dazu Berner Pommes Frites

34.00

GLACES

Giolito
Rahmglaces Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeer

Sorbets Mango, Limone, Himbeer, Apfel

Kugel 4.00
mit Schlagrahm + 1.50

Wir beziehen unsere Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei (MSC) und Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.
Poulet Suisse, Rind Suisse, Schweinefleisch Suisse, Lamm Neuseeland. Trockenfleisch, Beefburger Jumi* www.jumi.lu

Die Preise sind inkl. 8% MwSt.

GETRÄNKE

CAFÉ

Espresso, Café Crème	4.50
Café au Lait	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.80
Espresso Doppio	6.50
Café Mélange mit Schlagrahm	5.80
Caffè Freddo	6.00

CHOCOLAT GETRÄNKE

Ovomaltine, Chocolat	4.80
Chocolat Mélange mit Schlagrahm	5.80

TEE vom Länggass Teeladen

Assam Halmari Indien, Schwarztee kräftig und dunkel, auch gut mit Milch	4.80
Earl Grey China, Schwarztee aromatisiert mit Bergamotteöl	4.80
Jasmin Dragon Phoenix Pearl China Grüntee mit Jasminblüten, mit samtigem und intensivem Aroma	4.80
Sencha Yamato Japan, Grüntee reicher Geschmack mit tief grüner Färbung	5.50
Berner Rosen Schweiz, Fruchtschalentee mit Apfelstücken, Zimt, Lindenblüten	4.80
Menthe du Maroc Marokko, Kräutertee Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst	4.80
Verveine Frankreich, Kräutertee	4.80

HEISS MIT ALKOHOL

Corretto Grappa	7.00
Espresso Amaretto	7.00
Café Pucci Rum, Amaretto Zucker, Espresso, Rahm	8.00
Chocolat mit Rum	7.00

SIRUP natürlicher Sirup vom Sirupier de Berne

kalt oder heiss serviert	20 cl
Holunder	4.20
Zitronenmelisse	4.20
Orangenblüten	4.20
Rosenblüten	4.20

MINERALWASSER

Räzünser mit Kohlensäure	40cl	5.50
	80cl	8.50
Arkina ohne Kohlensäure	40cl	5.50
	80cl	8.50
Coca Cola, Cola Zero, Cola Light	33cl	4.80
Sprite, Fanta	33cl	4.80
Rivella rot und blau	33cl	4.80
Apfelschorle	33cl	4.80
Chinotto	20cl	4.80
Sanbitter	10cl	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon		
Ginger Ale	20cl	4.80
Ice Tea	20cl	3.80
	50cl	6.50
Red Bull	25cl	7.00

SÄFTE

Orangen	20cl	5.50
Grapefruit, Cranberry, Ananas	5.50	
Tomaten	5.50	

MOCKTAILS (alkoholfrei)

Red Coco Ananassaft	30cl
Kokossirup, Erdbeersirup, Rahm	10.00
Cranberry Limes Cranberrysaft, Limette	
Rohrzucker	10.00
Passionata Passionsfrucht, Tonic	
Limette, Zucker	10.00

BIER

Carlsberg offen	25cl	4.80
Amber offen	30cl	5.50
Panaché	25cl	4.80
Schneider Weisse	50cl	8.50
Cardinal Spezial	33cl	5.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33cl	5.50

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco d.V., DOC Althea	10 cl	75cl	8.50	59.00
Moscato d'Asti DOCG Fratelli Bera	7.50	54.00		
Louis Roederer				
Premium Champagner	14.00	98.00		
	150 cl.	196.00		

APÉRITIF'S

Gespritzter Weisswein süss oder sauer	7.50	
Blanc Cassis Crème de Cassis, Weisswein	7.50	
Bellini Pfirsichnektar, Prosecco	13.00	
Negroni Martini Rosso, Campari, Gin, Soda	14.00	
Pimm's Nr. 1 Gurke, Minze, Orange, Zitrone	13.00	
Spritz Aperol, Weisswein oder		
Prosecco, Mineral	11.00	
Campari Soda oder Orange	9.00	10.00
Dry Martini Gin oder Vodka,		
Vermouth dry, Olive	13.00	

COCKTAILS

Mojito Rum, Zucker, Minze, Limette	14.00
Caipirinha Cachaça, Zucker, Limette	14.00
Margarita Tequila, Cointreau, Limette	14.00
Daiquiri Rum, Zuckersirup, Zitronensaft	14.00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Sodawasser	14.00
Hurricane Brauner und weisser Rum	
Passionsfrucht, Orangensaft	
Ananassaft, Lime Juice	14.00
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine Sirup	
Orangensaft	14.00
Espresso Martini Vodka, Espresso	
Kahlúa, Zuckersirup	14.00

VERMOUTH & BITTERS

Martini Bianco, Rosso 15%	4cl	8.00
Campari Bitter 23%	8.00	
Lillet Blanc Rosé 17%	8.00	
Cynar 16.5%	8.00	
Ramazotti 30%	8.00	
Averna 32%	8.00	
Ricard 45%	8.00	

VODKA / GIN / TEQUILA

Absolut Vodka 40%	4cl	12.00
Grey Goose Premium Vodka 40%	15.00	
Bombay Sapphire 40%	12.00	
Hendricks Gin 41.4%	14.00	
Cazadores Tequila Blanco 40%	11.00	
Cazadores Tequila Reposado (dunkel) 40%	11.00	
Tequila Patron 40%	18.00	

RUM

Bacardi Blanco 37.5%	4cl	12.00
Bacardi Anejo Reserva 40%	13.00	
Havana Club Anejo Reserva 40%	13.00	

Whiskies

Jack Daniel's Black Label 40%	4cl	12.00
Glenmorangie 10 Years 43%	16.00	
Oban 14 Years 43%	18.00	
Lagavulin 16 Years 43%	18.00	

LIQUEURS

Sambucca Molinari 40%	4cl	8.00
Amaretto di Saronno 28%	8.00	
Baileys Irish Cream 17%	9.00	

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Sherry 15.5%	4cl	8.00
Osborne Tawne Porto 19.6%	8.00	

COGNAC & BRANDY

Martell VS 40%	4cl	12.00
Carlos I 38%	15.00	

SPIRITUOSEN

Grappa di Nebbiolo 41%	2cl	9.00
Grappa di Moscato 45%	9.50	
Prune Brennerei Marchon Bösinggen 41%	8.00	
Calvados Brennerei Marchon Bösinggen 41%	8.00	
Apricot Brennerei Marchon Bösinggen 41%	8.00	
Williams Brennerei Marchon Bösinggen 41%	8.00	
Mineral supplément zu den Longdrinks	2.00	

WEINE OFFEN

10cl 75cl

WEISS

Télero Salento IGT 2016		
Cantele, Puglia		
Bombino, Garganega, Chardonnay	6.00	42.00
Roero Arneis DOC 2016		
Cornarea, Piemont Arneis	8.00	58.00
Entre Deux Mers AOC 2016		
Smith&Smith, Bordeaux Bordeaux		
Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle	6.80	48.00
Tourbillon de la Vie VdP 2014		
Padié, Côtes Catalanes, Pyrénées		
Grenache Gris, Grenache Blanc, Maccabeu	6.00	42.00
Schiefer Riesling 2015		
Van Volxem, Saar Riesling	7.50	52.00
Champanel Grand Cru AOC 2016		
Cruchon, Vaud Chasselas	7.00	49.00
Chasselas AOC 2016		
Steiner, Bielersee Chasselas	6.80	48.00
K-Naia DO 2016		
Naia Rueda Verdejo	6.50	44.00

ROSÉ

BY.Ott Rosé, Côtes de Provence AOC 2016		
Domaines Ott, Provence		
Syrah, Cinsault Grenache	6.50	45.00

ROT

Negroamaro Salento IGT 2015		
Cantele, Puglia Negroamaro	6.00	42.00
Rungg Südtiroler Cuvée DOC 2014		
Tramin, Südtirol Cabernet Sauvignon		
Merlot, Cabernet Franc	8.00	56.00
Majas Rouge VdP 2015		
Matassa, Côtes Catalanes		
Carignan, Grenache	6.50	45.00
Le Cruchon La Côte AOC 2015		
Henri Cruchon Vaud Pinot Noir	7.00	49.00
Romanico DO 2015		
Teso La Monja, Toro Tempranillo	7.50	52.00
Duas Quintas Tinto, Douro DOC 2014		
Ramos Pinto, Douro Touriga Nacional		
Touriga Franca, Tinta Roriz	6.70	47.00

SÜSS

Süsswein hervorragend zu Dessert und Käse		
Truttiker Essentia 2012		
Zahner Weinbau, Zürich		
Riesling Sylvaner	37.5cl	39.00

