



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 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 Brotcroûtons 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
Mango-Kalamansi Lassi	10.00

GLACES

Giolito	
Rahmglaces Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeer	
Sorbets Mango, Limone, Himbeer, Apfel	
	Kugel 4.00
	mit Schlagrahm + 1.50

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
Rindspillard 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, 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

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, Gemüsewürfelchen 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

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	14.00
Ananassaft, Lime Juice	14.00
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine Sirup	14.00
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	
Ramazzotti 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

