

# Kulinarik im Grünen



**riverside**

Seminar- und Eventhotel

Frühling

# Menü Vorschläge



## Menü «Frühling im Riverside»

Sanft gegartes Lachsfilet  
Wildkräutersalat und erfrischende Sauerampfersauce  
\*\*\*

Tagliata vom Kalbs-Tafelspitz mit grünem Spargel, braunem Kalbsfond und Sauce Verde  
dazu gebackene Frühkartoffeln mit Fleur de Sel und Mandelblättchen  
\*\*\*

Vanillecrème mit frischen Erdbeeren und karamellisierten Strudelblättern

**CHF 79.00 pro Person**

## Menü «Frühling zwischen Rhein und Glatt»

Burratina auf Spargelsalat  
mit bunten Tomaten und Balsamico-Kaviar  
\*\*\*

Zarte Rindsfilet-Tranchen  
mit Frühlingsgemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Rhabarber-Crumble mit frischen Erdbeeren

**CHF 89.00 pro Person**

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.



# Menü Vorschläge



## Menü «Frühlingsgefühle»

Gebackene Egli Knusperli mit grüner Sauce und gehacktem Ei  
serviert mit mariniertem Babyleafsalat und unserem Balsamico-Dressing  
\*\*\*

Sanft gegartes Schweinsfilet mit Schalottensauce  
Gebackene Frühkartoffeln  
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Fior di Latte Glacé mit Holunderbeeren und karamellisierten Strudelteigstreifen

**CHF 79.00 pro Person**

## Menü «Frühling geht unter die Haut»

Salatteller der Saison  
mit junger Gartenkresse, Sonnenblumenkernen und unserem Hausdressing  
\*\*\*

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Bärlauch  
Grünes Gemüse mit Schalottenconfit und Rösti Galetten  
\*\*\*

Coupe Romanoff  
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schweizer Erdbeeren und Rahmhaube

**CHF 63.00 pro Person**

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.

# Menü Vorschläge



## Menü «Fit for Fun vom Frühling in den Sommer»

Salatteller mit gepickeltem Frühlingsgemüse,  
Humus und geröstetes Pitabrot

\*\*\*

Quinoa-Linsen-Falafel mit zweierlei Süsskartoffel sowie  
jungem Spinat und Tomatenrosinen

\*\*\*

Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren und Mandeln

**CHF 63.00 pro Person**

## Aus Drei mach Vier

Zwischengänge, die Sie gerne zu den oben genannten Menüs ergänzen können:

Spargelsuppe mit Landbrotcroûtons

CHF 12.50 pro Person

Bärlauch Ravioli im Butterfond mit Parmesan

CHF 14.50 pro Person

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern und Parmasansauce

CHF 17.50 pro Person

Sanft gartes Wolfsbarschfilet mit Gemüse-Vinaigrette

Butterschaum und jungem Rucola

CHF 22.50 pro Person





Spinnerei-Lettenstrasse  
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92  
Fax +41 43 500 92 99



**riverside**

Seminar- und Eventhotel

[seminare@riverside.ch](mailto:seminare@riverside.ch)  
[www.riverside.ch](http://www.riverside.ch)