

Kulinarik im Grünen



riverside

Seminar- und Eventhotel

Sommer

Menü Vorschläge



Menü «Sonnenschein»

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Joghurt
leicht abgerundet mit etwas Peperonchini und Feta

Gebratenes Schweinsfilet in Lavendelbutter
Hausgemachte gebackene Kartoffelspalten
Lauch-Tomaten-Gemüse

Passionsfruchtcrème mit Heidelbeeren,
Schoggicrumble und Kokosnuss-Glacé

CHF 69.00 pro Person

Menü «leichte Sommerbrise»

Sanft gegarter Lachs mit Orange-Koriander-Vinaigrette
serviert mit sommerlichen Blattsalaten und Papadam

Tagliata vom Kalbstafelspitz mit Trüffelsenf
Pommes Noisette und wildem Broccoli

Schokoladenkuchen aus der Hausbäckerei
mit einem Vanille-Glacé

CHF 79.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Sommernachtstraum»

Burratina mit Datterini-Tomatensalat
mariniert mit Limonenöl und garniert mit buntem Rucola und Balsamico Kaviar

160g Tranche vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise
begleitet von Kartoffel-Rösti-Kroketten und sommerlichem Marktgemüse

Crème brûlée
die klassische Vanillecrème mit Rohrzucker überbrannt

CHF 89.00 pro Person

Menü «Nonna Amalfi in Zweidlen»

Klassisches Vitello Tonnato
Kalbfleisch an einer hausgemachten Thonsauce, Zwiebeln, Kapern und Rucola

Tagliata di Manzo
Tranchen vom Rinds-Entrecôte mit grünem Gemüse und geschmolzenen Tomaten
serviert mit knusprigem Parmesan und Mascarpone-Risotto

Hausgemachter Cheese-Cake mit Blaubeer-Topping

CHF 79.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Sommerfest»

Bunte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
unserem Riverside Hausdressing, Cherry-Tomaten und Gurkenstreifen

Knusprige Pouletbrust in der Mandelhülle
mit einem Beet aus Streifengemüse (Rüebli, Zucchetti, Pfälzer, Peperoni, Kohlrabi)
Schnittlauchsaucе und Kartoffelstock

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanille-Glacé mit sonnengereiften Erdbeeren und Schlagrahm

CHF 63.00 pro Person

Menü «Fit und gesund im Sommer»

Vegan &
vegetarisch

Bunte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
unserem Riverside Hausdressing, Cherry-Tomaten und Gurkenstreifen

Knuspriger Paneer Käse in der Mandelhülle serviert mit Schnittlauchsaucе
und einem Beet aus Streifengemüse (Rüebli, Zucchetti, Pfälzer, Peperoni, Kohlrabi)
sowie Kartoffelstock

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanille-Glacé mit sonnengereiften Erdbeeren und Schlagrahm

CHF 59.00 / pro Person



Aus Drei mach Vier

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

Gazpacho

die kalte Gemüsesuppe aus Andalusien

hergestellt mit frischem Marktgemüse, Tomaten und Basilikum

CHF 12.50 pro Person

Ricotta Ravioli mit jungem Spinat

in leichter Zitronen-Olivenöl-Emulsion und Parmesankäse

CHF 14.50 pro Person

Original Carpaccio alla Cipriani

Frische Rindshuft-Tranchen (nicht gefroren)

mit frisch gehobeltem Parmesan und einer Sauce aus Olivenöl, Eigelb, Senfpulver und Zitrone
serviert mit hauchdünn geröstetem Brot

CHF 18.50 pro Person

Pochiertes Zanderfilet mit einer Gemüse-Vinaigrette

Krustentierschaum und Wiesenkräutern

CHF 22.50 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch