

## Sommerkarte - *riverside*



### ... Kulinarik im *Grünen*.

Unser *riverside*-Küchenteam um Raoul Fatzer setzt auf **saisonale** und **frische Produkte** aus der **Region**.

Mit unserem Angebot möchten wir die traditionelle, Schweizer Küche als Teil unseres Gastrokonzeptes pflegen und erhalten. Sie ist ein wichtiges Kulturgut und dazu zählt auch das Kochen mit **einheimischen, frischen Produkten** und der Einbezug **saisonalen Angebote**.

Zu unseren Lieferanten zählen unter anderem die **Jucker Farm** aus Rafz, **Gemüse Keller** aus Rorbas, die **Sunn Farm** in Steinmaur, **Metzgerei Angst** in Zürich sowie die **Lindmühle** aus Birmenstorf.

Wir freuen uns über Ihren Besuch,

Ihr *riverside*-Team!

## Vorspeisen

<b>Rindstatar</b> mit Toastbrot und Butter (mild / medium / scharf) als Hauptgang	22 31
<b>Vitello Tonnato</b> fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce, Limetten-Olivenöl, garniert mit Zwiebeln und Kapern als Hauptgang	22 31
<b>Knoblauch Crevetten</b> aus dem Wildfang im Tontöpfli mit Hausbrot	21
<b>Gazpacho</b> „Andaluz“ mit Olivenbrötchen	10
<b>Bouillon</b> mit Flädli und Kräutern	9

## Salate

<b>Fitnesssteller</b> gemischter Salat wahlweise mit: <b>Pouletbrust</b> mit Chili-Knoblauchbutter <b>Egli Knusperli</b> und Remouladen Sauce <b>Schweinsschnitzel</b> mit Kräuterbutter	32 29 29
<b>Salat Caprese</b> Tomate mit Büffelmozzarella, Rucola und Balsamico-Perlen	21
<b>Salatschale „Sesam-Chicken“</b> Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette	23
<b>Salatschale „riverside“</b> Blattsalat, Oliven, frische Tomaten, Fetakäse und Speck	15
<b>Gemischter Salat</b>	12
<b>Grüner Blattsalat</b>	10

Dressings:

Hausdressing, Balsamicodressing, Erdbeer-Balsamicovinaigrette, Sesamvinaigrette

## Hauptgänge

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> nach „Zürcher Art“	44
<b>Thunfischsteak</b> an Soyamarinade im Sesammantel auf Spargel-Charlestonpaprikagemüse	40
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein 300g Herzhaft gefüllt mit Gruyèrekäse und Schinken, dazu frisches Gemüse	39
Gebratenes <b>Zanderfilet</b> an Salbeibutter auf frischem Blattspinat-Dattelmüse	36
<b>Riz Casimir</b> Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce serviert mit Kokosbanane und Kroepøek	34
Paniertes <b>Riesenschnitzel</b> vom Schwein	29
<b>Clubsandwich</b> gebratene Pouletbrust, Spiegelei, gebratener Speck, Tomaten, Chinakohlsalat und Cocktailsauce	29
<b>Hackbraten „Grossmutter Art“</b> an währschafter Bratensauce mit buntem Gemüse Bouquet	28
<b>Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites, Reis, Rösti, Kartoffelstock, Teigwaren oder Blattsalat jede weitere Beilage	6



<b>Heisser Stein</b>	<b>200 Gramm</b>	<b>300 Gramm</b>
<b>Rindsfilet</b>	59	79
<b>Angus Entrécote</b>	48	59
<b>Pferdefilet</b>	39	
<b>Straussenfilet</b>	39	

Fragen Sie nach dem **Tagesangebot!**

Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen (Knoblauch, Café de Paris, BBQ) und eine Beilage nach Wahl

## **Burger**

<b>Dreamliner</b> (empfohlen ab 4 Personen) 1400g saftiges Rindfleisch, Cole Slaw Salat, Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, in einem Sesam Bun-„Wir versichern Ihnen, das wird das absolute Highlight schlechthin!“	129
<b>Pulled Pork Burger</b> 7 Stunden in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch, dazu eine leichte Senfsauce, karamellierte Zwiebeln, Tomaten und Weisskrautsalat. Das Ganze in einem Randen Bun serviert	33
<b>Riverside Burger</b> Saftiges Rindfleisch im Sesam Bun. Garniert mit Cole Slaw Salat, Rucola, roten Zwiebeln und einer Café de Paris Sauce	29
<b>Chicken-Chilichutney Burger</b> mit Kornflakesmantel im Curry Bun. Dazu Apfelringe und Eisbergsalat verfeinert mit einem Mango-Chilichutney	29
<b>Vegi Burger</b> mit Crispy Tofu, Joghurt-Sweet Chili Sauce, Salat, Tomaten, Gurken und Bun	28
<b>Beilagen</b> nach Wahl Grillgemüse, Potato Wedges, Pommes Frites, Pommes Allumettes jede weitere Beilage	6

### **Deklaration**

Rind-CH / ARG / US\*; Kalb-CH; Schwein-CH; Poulet-CH; Pferd-CA; Strauss-NZ

\*kann mit leistungsfördernden Hormonen, Antibiotika und/oder Antimikroben erzeugt worden sein.

## Pasta

<b>Garganelli</b> an Basilikumpesto, verfeinert mit Klotener Honig und weissem Balsamico	26
<b>Spaghetti della casa „Canutti“</b> mit <b>Bolognese</b>	25
<b>Spaghetti della casa „Canutti“</b> mit <b>Aglione</b> und <b>Peperoncino</b>	22

## Vegetarische Varianten

Gefüllte <b>Zuchettischiffchen</b> mit Mini-Ratatouille auf Linsenragout, Pommes Noisettes und Schnittlauchdip	31
Saisonaler <b>Gemüseteller</b> mit Bratkartoffeln	29
<b>Omelette</b> mit Tomaten, Rucola und Parmesan an Blattsalat mit Erdbeer-Balsamicovinaigrette	26

## Desserts

Exotischer <b>Fruchtsalat</b> mit Himbeer Sorbet	13
Hausgemachter lauwarmer <b>Schoggikuchen</b> mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12
Weisses <b>Toblerone Panna Cotta</b> mit Himbeercoulis	12
<b>Ananasschiffchen</b> mit Minzzucker und Joghurtglacé	10
Hausgemachte <b>Erdbeer-Quarkschnitte</b>	9
Hausgemachte <b>Sorbets</b> auf Empfehlung	5

Glacé oder Coupes? finden Sie in der separaten Mövenpick Karte