

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 **saisonaler Angebote**.

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

Wir freuen uns über Ihren Besuch,
Ihr riverside-Team!



Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Rindstatar  | 22.00 |
| mit Toastbrot und Butter (mild / medium / scharf) | |
| als Hauptgang | 31.00 |
| Vitello Tonnato  | 22.00 |
| fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce, Limetten-Olivenöl, garniert mit Zwiebeln und Kapern | |
| als Hauptgang | 31.00 |
| Knoblauch Crevetten  | 21.00 |
| aus dem Wildfang im Tontöpflli mit Hausbrot | |
| Gazpacho „Andaluz“  | 10.00 |
| mit Olivengrissini | |
| Bouillon mit Flädli und Kräutern  | 9.00 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Fitnesssteller gemischter Salat wahlweise mit: | |
| Pouletbrust mit Chili-Knoblauchbutter  | 32.00 |
| Egli Knusperli und Remouladen Sauce  | 29.00 |
| Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter  | 29.00 |
| Salat Caprese  | 21.00 |
| Tomate mit Büffelmozzarella, Rucola und Balsamico-Perlen | |
| Salatschale „Sesam-Chicken“  | 23.00 |
| Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette | |
| Salatschale „riverside“  | 15.00 |
| Blattsalat, Oliven, frische Tomaten, Fetakäse und Speck | |
| Gemischter Salat  | 12.00 |
| Grüner Blattsalat | 10.00 |
| Dressings: | |
| Hausdressing franz. Art, Balsamicodressing, Himbeervinaigrette, Sesamvinaigrette | |

Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“      | 44.00 |
| Thunfischsteak an Soyamarinade im Sesammantel      auf Spargel-Charlestonpaprikagemüse | 39.00 |
| Cordon bleu vom Schwein 300g      Herzhaft gefüllt mit Gruyèrekäse und Schinken, dazu frisches Gemüse | 39.00 |
| Gebrautes Lachsforellenfilet an Salbeibutter    auf frischem Lauchgemüse | 36.00 |
| Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce        serviert mit Kokosbanane und Kroepøk | 34.00 |
| Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein      | 29.00 |
| Clubsandwich mit gebratener Pouletbrust, Spiegelei      gebratener Speck, Tomaten, Chinakohlsalat und Cocktailsauce | 29.00 |
| Hackbraten „Grossmutter Art“        an währschafter Bratensauce mit buntem Gemüsebouquet | 28.00 |
| Beilagen nach Wahl Pommes Frites  , Reis      , Rösti  , Kartoffelstock  , Teigwaren    oder Blattsalat jede weitere Beilage | 6.00 |

Heisser Stein

| | 200 Gramm | 300 Gramm |
|-----------------|-----------|-----------|
| Rindsfilet | 59.00 | 79.00 |
| Angus Entrecôte | 48.00 | 59.00 |
| Pferdefilet | 39.00 | |
| Lammnierstück | 39.00 | |

Fragen Sie nach dem Tagesangebot!

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

Burger

Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen)  129.00

1400g saftiges Rindfleisch, Cole Slaw Salat, Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, in einem Sesam Bun: „Wir versichern Ihnen, das wird das absolute Highlight schlechthin!“

Pulled Pork Burger  33.00

7 Stunden in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch, dazu eine leichte Senfsauce, karamellierte Zwiebeln, Tomaten und Weisskrautsalat. Das Ganze in einem Randen Bun serviert

Riverside Burger  29.00

Saftiges Rindfleisch im Sesam Bun. Garniert mit Cole Slaw Salat, Rucola, roten Zwiebeln und einer Café de Paris Sauce

Chicken-Chilichutney Burger  29.00

mit Kornflakesmantel im Curry Bun. Dazu Apfelringe und Eisbergsalat verfeinert mit einem Mango-Chilichutney

Vegi Burger  28.00

mit crispy Tofu, Joghurt-Sweet Chili Sauce, Salat, Tomaten, Gurken und Bun

Beilagen nach Wahl

Grillgemüse, Potato Wedges, Pommes Frites, Pommes Allumettes
jede weitere Beilage

6.00

Pasta

| | |
|---|-------|
| Ravioli Caprese | 27.00 |
| an Salbeibutter serviert mit gebackenem Basilikum | |
| Linguine „Capo ernesto“ | 25.00 |
| mit Bolognese | |
| Linguine „Capo ernesto“ | 22.00 |
| mit Aglio e Olio e Peperoncino | |

Vegetarische Varianten

| | |
|---|-------|
| Gefüllte Zucchettischiffchen | 31.00 |
| mit Mini-Ratatouille auf Linsenragout, Pommes Noisettes und Schnittlauchdip | |
| Saisonaler Gemüseteller mit Bratkartoffeln | 29.00 |
| Asia Gemüsewrap | 26.00 |
| mit geräuchertem Tofu und Blattsalat an Sesamvinaigrette | |

Deklaration

| | |
|---------|---------------|
| Kalb | CH |
| Rind | AR / CH / US* |
| Schwein | CH |
| Poulet | CH |
| Pferd | E |
| Strauss | NZ |

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

Legende der Allergene

| | | | | |
|---------|------------|----------------------|-----------------|-------------------------|
| | | | | |
| Eier | Weichtiere | Milch (Laktose) | Fische | glutenhaltiges Getreide |
| | | | | |
| Weizen | Erdnüsse | Schalenfrüchte Nüsse | Sojabohnen | Sesam |
| | | | | |
| Lupinen | Sellerie | Senf | Zucker | Fleisch |
| | | | | |
| Sulfite | Süsstoffe | Lebensmittelfarbe | Transfettsäuren | Konservierungsstoffe |

Desserts

| | |
|---|----|
| Exotischer Fruchtsalat - mit Himbeersorbet | 13 |
| Hausgemachter lauwarmer Schoggikuchen    mit Vanilleglacé und Schlagrahm | 12 |
| Weisses Toblerone Panna Cotta mit Waldbeerkompott    | 12 |
| Erdbeer-Minzsalat mit Joghurtglacé und Schlagrahm  | 10 |
| Hausgemachte Himbeer-Quarkschnitte   | 9 |
| Hausgemachte Sorbets auf Empfehlung | 5 |

Glacé oder Coups? Finden Sie in der separaten Mövenpick Karte

Getränke

Softgetränke offen

| | | |
|---------------|-----|------|
| Cola | 3dl | 4.50 |
| | 5dl | 6.80 |
| Ice Tea Lemon | 3dl | 4.50 |
| | 5dl | 6.80 |
| Citro | 3dl | 4.50 |
| | 5dl | 6.80 |

Softgetränke in Flaschen

| | | |
|--|-------|------|
| Arkina | 5dl | 6.50 |
| Rhazünser | 5dl | 6.50 |
| Coca Cola, light, zero | 3.3dl | 4.90 |
| Fanta orange | 3.3dl | 4.90 |
| Rivella rot, grün, blau | 3.3dl | 4.90 |
| Apfelschorle | 3.3dl | 4.90 |
| Schweppes Tonic, Bitte Lemon, Ginger Ale | 2dl | 4.90 |
| Energydrink | 2.5dl | 6.00 |

Kaffee & Tee

NESPRESSO



| | |
|--|------|
| Kaffee, Espresso, Ristretto | 4.90 |
| Doppelter Espresso | 6.90 |
| Cappuccino | 5.70 |
| Schale | 5.70 |
| Latte Macchiato | 6.20 |
| Coretto Grappa | 6.90 |
| Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter, Green Dragon, Rosy Rose Hip | 4.90 |
| Tee im Kännchen: grün, Jasmin, schwarz, Ingwer | 6.50 |

Bier offen

| | | | |
|-----------------|-----------|-----|------|
| Feldschlösschen | 4.8% vol. | 2dl | 4.20 |
| | | 3dl | 4.80 |
| | | 5dl | 6.90 |

Bier in Flaschen

| | | | |
|------------------|----------|-------|------|
| Singha beer | 5.0% vol | 3.3dl | 6.50 |
| Chang beer | 5.0% vol | 3.3dl | 6.50 |
| Schneider Weisse | 5.4% vol | 5dl | 8.50 |

Weinempfehlungen

Weisswein

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| Gewürztraminer, Südtirol, IT | 1dl | 8.50 |
| | 7.5dl | 59.00 |
| Riesling-Sylvaner, Saxer, CH | 1dl | 6.40 |
| | 7.5dl | 48.00 |
| Pinot Grigio delle Venezie, IT | 1dl | 6.00 |
| | 7.5dl | 42.00 |

Roséwein

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| Oeil de Perdrix, Saxer, CH | 1dl | 7.00 |
| | 7.5dl | 49.00 |

Rotwein

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Malbec Mendoza Alamos, AR | 1dl | 7.90 |
| | 7.5dl | 55.00 |
| Pinot noir, Saxer, CH | 1dl | 6.60 |
| | 7.5dl | 49.00 |
| Rioja doca crianza, Baigorri, ES | 1dl | 7.90 |
| | 7.5dl | 59.00 |