

Kulinarik im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

Frühling - Sommer

Menüvorschläge



Menü riverside

Tomaten-Mozzarella Fächer „Caprese“ mit nativem Olivenöl, hausgemachtem Basilikumpesto und mariniertem Rucolasalat

Pouletsaltimbocca an einem Kräuterjus
serviert mit Rosmarinkartoffeln und gebratenem Gemüse

Tiramisu im Weckglas mit Orangenchip

pro Person CHF 65.00

Menü Töss

Gurkenkaltschale mit Passionsfrucht

Gebratenes Zanderfilet an Salbeibutter
Limonenrisotto und glasierte Cherrytomaten

Quarkschnitte mit Himbeergelee

pro Person CHF 63.00

Menü Glattal

Saisonaler Blattsalat mit Kresse und riverside-Hausdressing

Schweinsfilet im Speckmantel mit Portweinjus
serviert mit Tagliatelle und Karotten-Frühlingszwiebelgemüse

Crema Catalana

pro Person CHF 66.00

Menü Wiesengrund

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti

Dessertvariation riverside

pro Person CHF 73.00

Menüvorschläge



Menü Schachen als 3-Gang oder 4-Gang Menü

Blattsalat mit geräuchertem Thunfisch
Wasabischaum an Joghurt-Limettendressing

Zitronengrassüppchen mit Chiliöl verfeinert serviert in einer Espressotasse

Duo von Rind- und Maispoulardenbrust an Barolojus begleitet von einem
Crêpesäcklein mit Röstifüllung und Saisongemüse

Dessertvariation riverside

pro Person 3-Gang (ohne Suppe) CHF 82.00

pro Person 4-Gang CHF 89.00

Vegetarische Hauptgänge

Gefüllte Charleston-Paprika mit Mini-Ratatouille
auf Linsenragout mit Pommes Noisette

pro Person CHF 29.00

Saisonaler Gemüseteller mit neuen Bratkartoffeln

pro Person CHF 28.00

Tomaten-Mascarponerisotto mit Parmesan-Chip

pro Person CHF 26.00

Garganelli „della casa canuti“ mit Basilikumpesto
und Klotener Honig an weissem Balsamico

pro Person CHF 24.00

Quinoa-Nussbraten mit Kartoffelstock
und glasierten Mini-Kartoffeln

pro Person CHF 28.00



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
www.riverside.ch