

Winterkarte - 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!



Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen ⁸	10.00
Gemischter Salat ^{1, 3, 5, 7, 13}	12.00
Nüsslisalat vom Bauer Schütz aus Bachs ^{1, 3, 5, 6, 13, 14, 15} mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons	16.00
oder mit gebratenen Steinpilzen und geräuchertem Forellenfilet	19.00
Lauwarmer Ziegenkäse mit Klotener Bienenhonig ^{1, 3, 5, 6} auf einem Knoblauch-Chiliöl-Brötchen aus unserer Hausbäckerei serviert mit Nüsslisalat an einer Balsamico-Vinaigrette	20.00
Salatschale „Sesam-Chicken“ ^{3, 5, 10} Blattsalat an einer Sesamvinaigrette mit lauwarmen marinierten Pouletstreifen und roten Zwiebeln	23.00
Rindstatar ^{3, 6, 9, 10, 12} serviert mit Toastbrot, Butter und Garnituren	22.00
auch als Hauptgang möglich	31.00
Dressings: Hausdressing französische Art, Balsamicodressing, Himbeervinaigrette, Sesamvinaigrette	

Suppen

Karotten-Ingwersuppe ^{1, 3, 5, 6, 8, 9, 20} mit Curry verfeinert und Knoblauchcroûtons	9.00
Wirsingcrèmesuppe ^{1, 3, 5, 6, 12, 15, 18} mit Speckflütes und Distelöl	12.00
Zitronengrassuppe mit Chiliöl ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 20} serviert mit einem Sesam-Pouletspiess	14.00

Hauptgänge

Hackbraten „Grossmutter Art“ ^{1, 3, 5, 9, 12, 13, 15, 16}	28.00
an einer währschaften Bratensauce, serviert mit buntem Saisongemüse	
Clubsandwich mit gebratener Pouletbrust, Spiegelei ^{1, 3, 5, 9, 15}	29.00
gebratenem Speck, Tomaten, Chinakohl und Cocktailsauce	
Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15}	29.00
Gefüllte Pouletbrust mit Oliven und Artischocken ^{3, 5, 6, 15, 20}	35.00
auf mariniertem Rucola, serviert mit Kirschtomaten und Parmesanhobel	
Cordon bleu vom Schwein, 300g ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15}	39.00
gefüllt mit Gruyère und Schinken, serviert mit buntem Saisongemüse	
Rindsfilet „Rossini“ mit Gänseleber ^{3, 6, 9, 12, 13, 14, 15}	42.00
in Trüffelöl sautiert und auf sämigem Selleriepüree serviert	
Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{3, 4, 6, 12, 13, 16}	39.00
mit Zitronensalz auf Kürbis-Rosmarin Ragout	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{3, 5}	44.00
Rosa gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel ^{3, 4, 5, 7, 9, 10, 14}	39.00
mariniert mit Soyasauce auf pikantem Pak Choi und gerösteten Erdnüssen	
Beilagen nach Wahl	
Pommes Frites, Rösti, Kartoffelgratin, ^{3, 5, 6} Kartoffelstock, ^{1, 3, 6, 9, 12, 13} Linguine, Weisswein-Mascarponerisotto, ^{3, 5, 6} Gemüse	
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	
Känguru Entrecôte	32.00	

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) ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 129.00

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

Versuchen Sie unsere Renner!

Dreierlei Burger: ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 34.00

Italian Burger, Riverside Burger und Chicken-Chilichutney Burger als Mini Version

Italian Burger ^{1, 3, 5, 6, 9, 13, 14, 15, 20} 33.00

Saftiges Rindfleisch im Parmesan-Oregano Bun, Lardospeck, Röstzwiebeln, Rucola, Tomatensalsa und Knoblauchmayonnaise

Riverside Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 29.00

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

Chicken-Chilichutney Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 29.00

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

Vegi Burger ^{1, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 13} 28.00

mit Crispy Tofu, Burger Relish, Eisbergsalat, Tomate, Gurken und Bun

Beilagen nach Wahl

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

6.00

Pasta

Linguine Carbonara ^{1, 3, 5, 6, 14, 15}	24.00
mit Schinken, Speck und einem pochierten Ei	
Appenzeller Ravioli ^{1, 3, 5, 6}	28.00
an einer leichten Weisswein-Kräutersauce mit gerösteten Zwiebeln	
Kartoffel-Gnocchi ^{1, 3, 6}	29.00
mit gebratenem Kürbis, Mangold und gezupftem Rosmarin	

Vegetarische Varianten

Kartoffel-Kürbisrösti ^{1, 3}	27.00
mit Raclettekäse überbacken, Spiegelei und Röstzwiebeln	
Quinoa Tätschli ^{1, 3, 5} mit Gemüse-Bulgur und Zitronen-Joghurtsauce	28.00
Walnuss-Kräuter-Risotto ^{3, 5, 6, 8} mit gebackenem Ziegenkäse und Randenstroh	28.00
Winterlicher Gemüseteller ¹ mit knackigem Saisongemüse	29.00
serviert mit einem pochierten Ei und in Zitronenhonig geschwenkten Rosmarinkartoffeln	
Gemüsecurry ^{5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14} gelbes Thaicurry mit verschiedenem Gemüse und Tofu	32.00
serviert mit Jasminreis	

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AG / US*
Schwein	CH
Poulet	CH
Pferd	CA / MX
Känguru	AUS
Thunfisch	PHP
Zander	RUS

Legende der Allergene

1  Eier	2  Weichtiere	3  Milch (Laktose)	4  Fische	5  glutenhaltiges Getreide
6  Weizen	7  Erdnüsse	8  Schalenfrüchte Nüsse	9  Sojabohnen	10  Sesam
11  Lupinen	12  Sellerie	13  Senf	14  Zucker	15  Fleisch
16  Sulfite	17  Süsstoffe	18  Lebensmittel-farbe	19  Transfett-säuren	20  Konservierungs-stoffe

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

Dessert

Hausgemachte Sorbet's auf Empfehlung	5.00
Lauwarmer Schoggikuchen ^{3,5,8,14} aus unserer Hausbäckerei mit Mövenpick Vanilleglacé und Schlagrahm	12.00
Zitronengras Panna Cotta ^{3,8,14} mit Passionsfrucht und gerösteten Kokossplitter	12.00
Haselnuss-Nougat Parfait ^{3,8,14} mit karamellisierten Apfelschnitzen und Schlagrahm	13.00
Schokoladen-Chilicrème ^{3,8,14} mit Nusskrokant	11.00

Haben Sie Lust auf ein Mövenpickglacé oder einen leckeren Coupe?
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden oder schauen Sie in unsere separate Glacékarte!

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
Trojka 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
Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter, Green Dragon, Rosy Rose Hip	4.90

Säfte

Orangensaft	2dl	5.10
Apfelsaft	3 dl	5.10
Tomatensaft	2dl	5.10
Möhl Saft alkoholfrei	5dl	6.30
Möhl Apfelwein trüeb mit Alkohol	5dl	6.30

Bier frisch vom Fass

Feldschlösschen	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	6.90
Braufrisch	5.0% vol.	3dl	5.20
		5dl	7.90

Bier in Flaschen

Feldschlösschen alkoholfrei	3.3dl	5.80
Feldschlösschen Premium 5.0% vol.	3.3dl	6.50
Eve 3.1% vol.	2.7dl	7.80
Schneider weisse 5.4% vol	5dl	8.50
Corona extra 4.6% vol.	3.3dl	8.50
Guinness 4.2% vol.	5dl	9.50

Aperitifs

Sanbitter	10cl	6.00
Ramazotti 30.00% vol.	4cl	6.50
Martini weiss 15.00% vol.	4cl	6.50
Cynar 16.50% vol.	4cl	6.50
Campari 23% vol.	4cl	6.50
	Mineralzusatz	+ 3.00
Hugo		11.50
Aperol-Spritz		11.50
Gespritzter Weissweis süss/sauer		7.50