

Kulinarik im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

Herbst - Winter

Menüvorschläge



Menü Hardwald

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Rahm, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Maispouardenbrust gefüllt mit Tomatencreme an Balsamicojus mit Tagliatelle und glasiertem Wurzelgemüse

Schokoladenkuchen aus unserer Hausbäckerei mit Mövenpick Vanilleglacé

CHF 60.00 pro Person

Menü Eglisau

Nüsslisalat mit Frenchdressing, Speck, Ei und Croûtons

Sautiertes Lachsforellenfilet mit Spitzkohlgemüse und Safran-Mascarpone Risotto

Haselnuss-Nougat Parfait mit karamellisierten Calvadosäpfeln

CHF 68.00 pro Person

Menü Thur

Pikant gebratene Pouletfilets mit knackigem Blattsalat, Granatapfelkernen und Orangen-BalsamicoDressing

Entrecôte am Stück gegart mit Sauce Béarnaise, gebackenen riverside-Kartoffeln und Mandelbroccoli

Knusprig gebackene Apfelmüchlein mit Mövenpick Vanilleglacé

CHF 75.00 pro Person

Menüvorschläge



Menü Schachen als 3-Gang oder 4-Gang Menü

Wildschweinrohschinken mit winterlichen Blattsalaten, Preiselbeer-Vinaigrette und Apfel-Birnen-Chutney

Zitronengrassüppchen mit Chiliöl serviert in der Espressotasse

Duo von Rind- und Maispouardenbrust mit Barolojus, Crêpesäcklein gefüllt mit knusprigem Rösti und saisonalem Gemüse

Saisonale Dessertvariation riverside

3-Gang (ohne Suppe) CHF 87.00 pro Person

4-Gang CHF 94.00 pro Person

Vegetarische Hauptgänge

Sellerie-Piccata mit sämigem Safran-Risotto und Rosenkohlblättern

CHF 23.00 pro Person

Komposition aus winterlichem Gemüse an Frühkartoffeln und Kräuterquarkdip

CHF 28.00 pro Person

Sämiges Steinpilzrisotto mit Parmesan-Chip

CHF 28.00 pro Person

Gebackene Randen Falafelbällchen auf Erbsen-Linsenragout mit Süsskartoffelpommes und hausgemachtem Rucola Pesto

CHF 29.00 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse 2
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