

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	19.00
Ziegenkäse auf Crostini mit Nüsslisalat ^{3, 5, 6, 12, 13, 14, 20} an Cranberry-Vinaigrette	19.00
Salatschale „Sesam-Chicken“ ^{3, 5, 10} Blattsalat an einer Sesam-Vinaigrette mit lauwarmen marinierten Pouletstreifen und roten Zwiebeln	23.00
Rindstatar ^{3, 6, 9, 10, 12}	22.00
serviert mit Toastbrot, Butter und Garnituren (mild, medium, scharf)	
auch als Hauptgang möglich	31.00
Dressings: Hausdressing französische Art, Balsamicodressing, Himbeer-Vinaigrette, Sesam-Vinaigrette, Cranberry-Vinaigrette	

Suppen

Karotten-Ingwercrèmesuppe ^{3, 5, 6, 12, 15, 20} mit Süsskartoffelchip	12.00
Knoblauchschaumsuppe ^{3, 5, 6, 12, 15, 20} mit gebackenem Ei	12.00
Zitronengrassuppe mit Chiliöl ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 20} serviert mit einer Crevette im Kokosmantel	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
Gebackene Maispouardenbrust ^{1, 3, 15, 20}	32.00
mit Tomaten-Rosmarinfüllung auf Kürbis-Federkohlgemüse	
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 mit Rotweinschalotten ^{1, 3, 12, 15, 20}	49.00
auf Selleriepüree mit Baby-Rüebli in Butter geschwenkt	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{3, 5}	44.00
Gebratenes Lachsfilet mit Safranchip ^{2, 3, 4, 5, 6, 12, 20}	36.00
auf Wasabi-Rahmwirsing	
Rosa gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel ^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20}	39.00
an Soja-Limonenmarinade mit geschmortem Spitzkohl-Randengemüse	
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
Lammnierstück	39.00	
Pferdefilet	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) ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 139.00

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

Versuchen Sie unseren Renner!

Dreierlei Burger: ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 36.00

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

Manager Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 14, 15, 20} 36.00

Saftiges Rindfleisch im Black Chili Bun, Jungsalat, caramellierte Portwein-Speckzwiebeln, Raclettekäse und Schnittlauch Sauce

Riverside Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 31.00

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

Chicken-Chilichutney Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 31.00

mit Pouletschenkel-Patty im Cornflakesmantel und Curry Bun dazu Gurke, Tomaten und Eisbergsalat verfeinert mit einem Mango-Chilichutney

Vegi Burger ^{1, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 13} 29.00

Soja-Patty im Sesam Bun, Joghurtsauce, Eisbergsalat, Tomate, Gurken und Röstzwiebeln

Beilagen nach Wahl

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

6.00

Pasta

Ravioli mit Raclettkäsefüllung ^{1, 3, 5, 6, 12, 14, 18, 20}	24.00
mit getrockneten Aprikosen an Lauchrahmsauce	
Linguine Riverside ^{1, 3, 5, 6}	25.00
mit Kürbiswürfeln, Federkohl und Walnüssen an leichter Rahmsauce	
Linguine „Puttanesca“ ^{1, 3, 5, 6, 14, 20}	29.00
an leichter Tomatensauce mit roten Zwiebeln, Oliven, Sardellen und Karpfen	

Vegetarische Varianten

Kartoffel-Gemüse Rösti ^{1, 3}	27.00
mit Raclettekäse überbacken, Spiegelei und Röstzwiebeln	
Steinpilzrisotto ^{1, 3, 5}	28.00
mit Pecorino und Chicorée, verfeinert mit Mascarpone	
Randen-Falafel-Bällchen ^{3, 5, 6, 8}	29.00
auf Erbsen-Minzpüree und mit winterlichem Gemüse	
Winterlicher Gemüseteller ¹	29.00
mit knackigem Saisongemüse serviert mit einem pochiertem Ei und in Zitronenhonig geschwenkten Rosmarinkartoffeln	
Gemüsecurry ^{5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14}	32.00
gelbes Thaicurry mit verschiedenem Gemüse und Tofu serviert mit Jasminreis	

Getränke

Softgetränke offen

Coca Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Fusetea Lemon Lemongras	3dl	4.50
	5dl	6.80
Sprite	3dl	4.50
	5dl	6.80

Softgetränke in Flaschen

Valser still	5dl	6.50
Valser prickelnd	5dl	6.50
Coca Cola, light, zero	3.3dl	4.90
Fanta Orange	3.3dl	4.90
Rivella rot, blau, Refresh	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Royal Bliss Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Red Bull	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

Falken Lager	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	6.90
Falken Stammhaus	5.0% vol.	3dl	5.20
		5dl	7.90

Bier in Flaschen

Falken alkoholfrei	3.3dl	5.80
Falken Prinz 5.5% vol.	3.3dl	6.50
Falken Weizen 5.5% vol	5dl	8.50
Corona extra 4.6% vol.	3.3dl	9.00
Schwarzer Falke 5.5% vol.	3.3dl	7.50

Aperitifs

Sanbitter	10cl	6.00
Ramazotti 30% vol.	4cl	6.50
Martini weiss 15% vol.	4cl	6.50
Cynar 16.5% 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

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AG / US*
Schwein	CH
Poulet	CH
Pferd	CA / MX
Lamm	NZ
Thunfisch	PHP
Lachsfilet	NO

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

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