

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
Randen-Frischkäsemousse mit Schwarzbrotchip    	22.00
geräucherte Forellenfilet-Tranche und Gurkensalat im Reissessig	
Brotsalat mit Ciabatta   	19.00
Cherry-Tomaten, Gurken, Mozzarella, Basilikum und Vinaigrette	
Tomaten-Consommé   	12.00
mit pochierten Oregano-Pouletnocken	

Salate

Fitnesssteller gemischter Salat wahlweise mit:	
Pouletbrust mit Chili-Knoblauchbutter   	32.00
Egli Knusperli und Remouladen Sauce     	29.00
Rinds-Diavolospiess mit BBQ Sauce   	35.00
Gebratener Crevettenspiess    	22.00
an buntem Cherry-Tomatensalat mit Basilikum, Blattsalat mit gerösteten Kräuter-Knoblauchbrotstäbchen und einer Balsamicovinaigrette	
Salatschale „Sesam-Chicken“   	23.00
Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette	
Gemischter Salat    	12.00
Grüner Blattsalat	10.00
Dressings:	
Hausdressing Französischer Art, Balsamicodressing, Himbeer-Balsamicodressing, Sesamvinaigrette	










Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“     	44.00
Gebratenes Rotbarschfilet mit Senfkruste     auf Erbsenpüree mit glasierten Babykarotten und Frühlauchspitzen	34.00
Cordon bleu vom Schwein 300g      Herzhaft gefüllt mit Gruyèrekäse und Schinken, dazu frisches Gemüse	39.00
Gebackenes Lachssteak an Limetten-Honigmarinade   auf knackig-buntem Gemüse	32.00
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
Hausgemachte Spareribs-Variation vom Schwein        mit BBQ- und Whiskey-Honigmarinade schonend über mehrere Stunden gegart und zum Finale grilliert	39.00
Beilagen nach Wahl Pommes Frites  , Reis      , Rösti  , Kartoffelstock  , Teigwaren    Gemüse oder Blattsalat jede weitere Beilage	6.00

Vom Grill

	200 Gramm	300 Gramm
Rindsfiletmedaillons „Riverside Style“	59.00	79.00
Angus Entrecôte „Riverside Style“	48.00	59.00
Pferdefilet „Riverside Style“	49.00	59.00

Fragen Sie nach dem Tagesangebot!

Dazu servieren wir 2 verschiedene warme Saucen (Knoblauchsauce    , BBQ     ) und eine Beilage nach Wahl

Teilen Sie Ihre Garstufe unserem Servicepersonal mit!

Burger

Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen)       139.00

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

Riverside Burger       31.00

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

Vollkorn-Chickensandwich       29.00

Pouletfleisch im Cornflakesmantel mit Sweet-Chili Tomatenchutney, Salat, Tomate und Gurke, verfeinert mit Smoked Honey Sauce

Pulled Pork Burger       32.00

im roten Bun mit Krautsalat, Tomaten und caramelisierten Zwiebeln an feiner Senfsauce

Kichererbsen-Mais Burger       29.00

im Tomaten-Bun mit Avocadocrème, Salat, Tomaten, Gurke und Limetten-Joghurtsauce

Beilagen nach Wahl

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

6.00

Pasta

Spaghetti al Salmone  29.00

mit Rauchlachsstreifen und jungem Blattspinat
an einer leichten Zitronenrahmsauce

Penne Pomodoro  28.00

an fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit lauwarmem Burrata

Vegetarische Varianten

Kartoffelroulade  29.00

mit Spinat-Ricottafüllung auf Randenpüree und glasierten Kefen



Vegane Hackbällchen  29.00

mit einem Couscous Türmchen, grillierten Zuchettischeiben und Tomatenhummus

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AR / URY
Schwein	CH
Poulet	CH
Rotbarsch	NO
Lachs	NO
Pferd	EU
Crevetten	VN

Legende der Allergene

1  Eier	2  Weichtiere	3  Milch (Laktose)	4  Fische	5  glutenhaltiges Getreide
6  Erdnüsse	7  Schalenfrüchte Nüsse	8  Sojabohnen	9  Sesam	10  Lupinen
11  Sellerie	12  Senf	13  Zucker	14  Fleisch	15  Sulfite
16  Süsstoffe	17  Lebensmittelfarbe	18  Transfettsäuren	19  Konservierungsstoffe	

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	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Red Bull	2.5dl	6.00

Kaffee & Tee



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