

# 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

---

<b>Rindstatar</b>    	22.00
mit Toastbrot und Butter (mild / medium / scharf)	
als Hauptgang	31.00
<b>Brotsalat mit Ciabatta</b>   	19.00
Cherry-Tomaten, Gurken, Mozzarella, Basilikum und Vinaigrette	
<b>Rindsbouillon</b>	12.00
mit Kräutern	











































## Salate

---

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

# Hauptgänge

---










<b>Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“</b>     	44.00
<b>Cordon bleu vom Schwein 300g</b>     	39.00
Herzhaft gefüllt mit Gruyèrekäse und Schinken, dazu frisches Gemüse	
<b>Gebackenes Lachssteak an Limetten-Honigmarinade</b>  	32.00
auf knackig-buntem Gemüse	
<b>Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein</b>     	29.00
<b>Clubsandwich</b> mit gebratener Pouletbrust, Spiegelei    	29.00
gebratener Speck, Tomaten, Chinakohlsalat und Cocktailsauce	
<b>Hackbraten „Grossmutter Art“</b>     	28.00
an währschafter Bratensauce mit buntem Gemüsebouquet	
<b>Hausgemachte Spareribs-Variation vom Schwein</b>      	39.00
mit BBQ- und Whiskey-Honigmarinade schonend über mehrere Stunden gegart und zum Finale grilliert	
<b>Beilagen nach Wahl</b>	
Pommes Frites  , Reis      , Rösti  , Kartoffelstock  , Teigwaren    Gemüse oder Blattsalat	
jede weitere Beilage	6.00

# Vom Grill

---

	200 Gramm	300 Gramm
<b>Rindsfiletmedaillons „Riverside Style“</b>	59.00	79.00
<b>Angus Entrecôte „Riverside Style“</b>	48.00	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

---

<b>Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen)</b>     	139.00
1400g saftiges Rindfleisch, Cole Slaw Salat, Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, in einem Sesam Bun: „Wir versichern Ihnen, das wird das absolute Highlight schlechthin!“	
<b>Riverside Burger</b>     	31.00
Saftiges Rindfleisch im Sesam Bun. Garniert mit Cole Slaw Salat, Rucola, roten Zwiebeln und einer Café de Paris Sauce	
<b>Vollkorn-Chickensandwich</b>     	29.00
Pouletfleisch im Cornflakesmantel mit Sweet-Chili Tomatenchutney, Salat, Tomate und Gurke, verfeinert mit Smoked Honey Sauce	
<b>Pulled Pork Burger</b>     	32.00
im roten Bun mit Krautsalat, Tomaten und caramelisierten Zwiebeln an feiner Senfsauce	
<b>Kichererbsen-Mais Burger</b>     	29.00
im Tomaten-Bun mit Avocadocrème, Salat, Tomaten, Gurke und Limetten-Joghurtsauce	
<b>Beilagen nach Wahl</b>	
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

**Sommerlicher Gemüseteller**  29.00

mit Riverside-Kartoffeln und Kräuterquark



**Vegane Hackbällchen**  29.00

mit einem Couscous Türmchen, grillierten Zuchettischeiben und Tomatenhummus

### Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AR / URY
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	NO
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  Lebensmittel-farbe	18  Transfett-säuren	19  Konservierungs-stoffe	

# 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

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