

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 Birnenstorf.

Wir freuen uns über Ihren Besuch,
Ihr riverside-Team!



Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen⁸ 10.00

Gemischter Salat ^{1, 3, 5, 7, 13} 12.00

Nüsslisalat vom Bauer Schütz aus Bachs ^{1, 3, 5, 6, 13, 14, 15} 16.00
mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons

Ziegenkäse Pralinen im Pistazienmantel ^{3, 5, 6, 12, 13, 14, 20}
serviert mit einem Salatbouquet und Rohschinken-Chip
an einem Schalottendressing 19.00

Salatschale „Sesam-Chicken“ ^{3, 5, 10} 23.00
Blattsalat an einer Sesam-Vinaigrette
mit lauwarmen marinierten Pouletstreifen und roten Zwiebeln

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, Schalotten-Dressing,
Sesam-Vinaigrette

Suppen

Karotten-Ingwercrèmesuppe ^{3, 5, 6, 12, 15, 20} 12.00
mit Süsskartoffelchip

Aufgeschäumte Zitronengras-Suppe mit Chiliöl ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 20} 14.00
serviert mit einem Wan Tan gefüllt mit Poulet

Hauptgänge

Hackbraten „Grossmutter Art“ ^{1, 3, 5, 9, 12, 13, 15, 16}	28.00
an einer währschaftern 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
serviert auf einem sautierten Waldpilzbeet	
Cordon bleu vom Schwein, 300g ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15}	39.00
gefüllt mit Gruyère und Schinken, serviert mit buntem Saisongemüse	
Tafelspitz an einer leichten Meerrettichsauce ^{1, 3, 12, 15, 20}	48.00
begleitet von Wurzelgemüse aus der Region	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{3, 5}	44.00
Gebratenes Zanderfilet ^{2, 3, 4, 5, 6, 12, 20}	34.00
auf Pastinaken-Petersilienpüree mit Meerrettich-Apfel-Espuma	
Rosa gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel ^{4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16}	39.00
mit grilliertem Pak Choi und luftigem Safran-Schaum	
Beilagen nach Wahl	
Pommes Frites, Rösti, Kartoffelgratin, ^{3, 5, 6} Kartoffelstock, ^{1, 3, 6, 9, 12, 13} Penne, 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
Riesencrevetten	39.00	
Zebrafilet	39.00	

Fragen Sie nach dem Tagesangebot!

Dazu servieren wir **3 verschiedene Saucen** (Knoblauch , Café de Paris   , BBQ  ) und **eine Beilage nach Wahl**

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Kartoffelgratin, ^{3, 5, 6} Kartoffelstock, ^{1, 3, 6, 9, 12, 13} Penne, Rösti, Gemüse, Weisswein-Mascarponerisotto ^{3, 5, 6},

jede weitere Beilage 6.00

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!“

Pulled-Beef Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 14, 15} 36.00

Saftiges Rindfleisch im Black Chili Bun, Kabis-Salat, Essiggurken, Wasabi-Mayonaise, und Zwiebelkonfit

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

Vollkorn-Chickensandwich ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 29.00

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

Kichererbsen-Kürbis Burger ^{1, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 13} 29.00

im Tomaten Bun, Joghurtsauce, Eisbergsalat, Tomate, Gurken und Röstzwiebeln

Beilagen nach Wahl

Grillgemüse, Twister-Frites, Pommes Frites, Süsskartoffel Pommes

jede weitere Beilage 6.00

Pasta

Steinpilz Tortelli ^{1, 3, 5, 6, 14, 20}	24.00
an Salbeibutter und Parmesanlamellen	
Äplermagronen ^{1, 3, 5, 6}	25.00
mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	
Spaghetti mit Riesencrevetten ^{1, 3, 5, 6, 14}	34.00
mit Knoblauch und Oliven an einer fruchtigen Tomatensauce	

Vegetarische Varianten

Kartoffel-Gemüse Rösti ^{1, 3}	27.00
mit Raclettekäse überbacken und serviert mit einem Spiegelei und Röstzwiebeln	
Kürbisrisotto ³	28.00
mit Kürbiskernöl, verfeinert mit Mascarpone und Parmesan-Chip	
Serviettenknödel auf Pilzragout ^{3, 5, 6, 8}	29.00
mit Rosenkohlblättern und Granatapfelkernen	
Rassige Reismudel-Gemüseschale ^{9, 12}	32.00
mit Tofu und Koriander	

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AG / US*
Schwein	CH
Poulet	CH
Zebra	ZAF

Thunfisch	PHP
Riesencrevetten	VN
Zander	RUS

* 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 |