

Winter menu - riverside

... culinary art at the riverside

Our head chef **Raoul Fatzer** and his team create diverse dishes with **seasonal and fresh** ingredients from our **region**.

It is our key aim to value and maintain the traditional **Swiss cuisine**. To retain this important cultural asset we use seasonal products from local suppliers such as **"Jucker Farm"** in Rafz, **"Gemüse Keller"** in Rorbas, **"Sunn Farm"** in Steinmaur, butcher **"Merat"** in Zurich as well as the **"Lindmühle"** in Birmenstorf.

Indulge in delicious food in a homely and intimate atmosphere at the restaurant Kesselhaus.

It is our pleasure to have you with us!
Your riverside team



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!



Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen⁸ 10.00
Green leaf salad with caramelized nuts

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

Nüsslisalat vom Bauer Schütz aus Bachs ^{1, 3, 5, 6, 13, 14, 15} 16.00
mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons
Lamb's lettuce by farmer Schütz from Bachs with chopped egg, bacon and croutons

Rindstatar ^{3, 6, 9, 10, 12} 22.00

serviert mit Toastbrot, Butter und Garnituren

auch als Hauptgang möglich 31.00

Beef tartar served with toast, butter, garnished

also possible as main dish

Dressings:

Hausdressing französischer Art, Balsamicodressing, Sesam-Vinaigrette

Homemade French dressing, balsamic dressing, sesame vinaigrette

Suppen

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

mit Süsskartoffelchip

Carrot-ginger cream soup

with sweet potato chip

Zitronengrassuppe mit Chiliöl ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 20} 14.00

serviert mit einem Wan Tan gefüllt mit Poulet

Lemon grass soup served with a Wan Tan filled with chicken

Hauptgänge / Main dishes

Hackbraten „Grossmutter Art“ 1, 3, 5, 9, 12, 13, 15, 16 an einer währschaften Bratensauce, serviert mit saisonalem Gemüse Meat-loaf “grandmother’s style” served with gravy and seasonal vegetables	28.00
Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15 XXL breaded pork escalope	29.00
Clubsandwich gefüllt mit gebratener Pouletbrust 1, 3, 5, 9, 15 Spiegelei, gebratener Speck, Tomaten, Chinakohl und Cocktailsauce Club sandwich with pan-fried chicken breast fried egg, crispy bacon, tomatoes, Chinese cabbage salad and cocktail sauce	29.00
Rosa gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16 mit grilliertem Pak Choi und luftigen Safran-Schaum Pink roasted tuna steak in sesame coat with grilled pak choi and saffron foam	39.00
Cordon bleu vom Schwein, 300g 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15 herzhaft gefüllt mit Gruyère und Schinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse Cordon bleu, 300g, pork escalope filled with ham and Gruyère cheese, served with French fries and seasonal vegetables	39.00
Riverside Burger 1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15 saftiges Rindfleisch, Cole Slaw Salat, Rucola, roten Zwiebeln und Café de Paris Sauce Riverside burger juicy beef patty in sesame bun with cole slaw, rocket, red onions and café de paris sauce	29.00

Heisser Stein / Hot stone

	200 Gramm	300 Gramm
Rindsfilet / Beef fillet	59.00	79.00
Angus Entrecôte / Angus entrecôte	48.00	59.00
Riesengrillen / Giant prawns	39.00	
Zebrafilet / Zebra fillet	39.00	

Dazu servieren wir **3 verschiedene Saucen** (Knoblauch, Café de Paris, BBQ)
und eine **Beilage nach Wahl**
Served with **3 sauces**: garlic sauce, café de paris sauce, BBQ sauce
and one side **dish at your choice**

Beilagen nach Wahl / Side dishes

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

Choose between French fries, potato-gratin, mashed potatoes, Pasta, hash browns, vegetables or
white wine mascarpone risotto

Vegetarische Varianten / Vegetarian dishes

Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl, verfeinert mit Mascarpone und Parmesan-Chip ^{3, 5, 6, 8}	28.00
Pumpkin risotto with pumpkin seed oil, refined with mascarpone and parmesan chip	
Rassige Reismenü-Gemüseschale	32.00
mit Tofu und Koriander ^{5, 9}	
Well rice noodle vegetable bowl	32.00
flavoured with tofu and coriander	

Deklaration

Kalb / Veal	CH
Rind / Beef	CH / AG / US*
Schwein / Pork	CH
Poulet / Chicken	CH
Zebra / Zebra	ZAF
Thunfisch / Tuna	PHP
Riesengarnelen / Giant Prawns	VN
Zander / Pike Perch	RUS

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

Legende der Allergene / Key of allergens

1  Eggs	2  Molluscs / Oyster sauce	3  Milk (Lactose)	4  Fish / Fish sauce	5  Gluten, Bouillon Soy sauce
6  Wheat	7  Peanuts	8  Edible nuts Nuts	9  Soybeans	10  Sesame
11  Lupines	12  Celeriac	13  Mustard	14  Sugar	15  Meat
16  Sulfphites	17  Sweetener	18  Food colouring	19  Trans fatty acids	20  Preservatives