

Kulinarik im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

Frühling - Sommer

Menüvorschläge



Menü riverside

Rucolasalat mit marinierten Cherrytomaten
an Basilikumpesto und Büffelmozzarella

«Coq au vin» Pouletschenkel im Rotwein geschmort
Bramatapolenta und geschmortes Gemüse

Weisses Tobleronemousse mit frischen Erdbeeren überzogen mit
Schokoladenglasur

CHF 63.00 pro Person

Menü Töss

Gazpacho Andaluz mit Rosmarin-Grissini

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Senf-Hollandaise Sauce
Pinienkernen-Risotto und Spargelragout

Luftige Quarkschnitte mit frischen Heidelbeeren

CHF 63.00 pro Person

Menü Glattal

Saisonaler Blattsalat
mit Kresse und riverside-Hausdressing

Schweinsfilettranchen mit Portweinjus und konfierten Zwiebeln
Kartoffelstampf und buntes Saisongemüse

Profiteroles mit Himbeer-Mascarponefüllung und Schokolade überzogen

CHF 73.00 pro Person

Menü Rhein

Gemischte Salatbowle mit angemachten Salaten und Balsamicodressing

Am Stück gebratenes Kalbssteak an Kräuterjus
Pommes Rissolées und sommerliches Ratatouille

Saisonale Dessertvariation riverside

CHF 79.00 pro Person

Menüvorschläge

Menü Schachen als 3-Gang oder 4-Gang Menü

Gebratene Jakobsmuschel auf Romanesco-Püree
dazu mariniertes Jungsalat mit Pinienkernen und getrocknete Tomaten

Zitronengrassüppchen mit Chiliöl serviert in der Espressotasse

Duo von Rind- und Maispoulardenbrust mit Barolojus
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Dessertvariation riverside

3-Gang (ohne Suppe) CHF 88.00 pro Person
4-Gang CHF 94.00 pro Person

Menü Wiesengrund

Vegan &
glutenfrei

Gemischte Salatbowle mit angemachten Salaten und Balsamicovinaigrette

Gebackene Randen-Falafelbällchen auf luftigem Erbsen-Minzpüree
mit knusprigem Kartoffelstroh

Schokoladenküchlein mit marinierten Erdbeeren
und Zitronensorbet

CHF 62.00 pro Person

Vegetarische Hauptgänge

Gebackene Randen-Falafelbällchen auf luftigem
Erbsen-Minzpüree mit knusprigen Kartoffelstroh

CHF 32.00 pro Person

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Jasminreis

CHF 32.00 pro Person

Casarecce mit hausgemachtem Basilikumpesto,
geschmorten Cherrytomaten und Parmesanhobel

CHF 29.00 pro Person

Bunter Linsentaler
mit Spinat-Datteln Gemüse und Peperoni-Coulis

CHF 32.00 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse 2
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99

riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch